SERIE GENERALE

Spedizione in abbonamento postale - Gruppo I (70%) **Anno 134° — Numero 201**

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Venerdì, 27 agosto 1993** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 85081

La **Gazzetta Ufficiale**, *oltre alla* **Serie generale**, *pubblica quattro Serie speciali, ciascuna contraddistinta con autonoma numerazione:*

1ª Serie speciale: *Corte costituzionale* (pubblicata il mercoledì)
2ª Serie speciale: *Comunità europee* (pubblicata il lunedì e il giovedì)
3ª Serie speciale: *Regioni* (pubblicata il sabato)
4ª Serie speciale: *Concorsi ed esami* (pubblicata il martedì e il venerdì)

AVVISO IMPORTANTE

Per informazioni e reclami attinenti agli abbonamenti oppure alla vendita della *Gazzetta Ufficiale* bisogna rivolgersi direttamente all'Amministrazione, presso l'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi n. 10 - 00100 Roma, telefoni (06) 85082149/2221.

SOMMARIO

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

LEGGI, DECRETI E ORDINANZE PRESIDENZIALI

DECRETO DEL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI 29 luglio 1993.

Modalità di concessione delle agevolazioni contributive e fiscali alle piccole e medie imprese della Valtellina.

IL PRESIDENTE
DEL CONSIGLIO DEI MINISTRI

Vista la legge 2 maggio 1990, n. 102, recante disposizioni per la ricostruzione e la rinascita della Valtellina;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri in data 28 dicembre 1991, recante riparto delle risorse finanziarie destinate agli interventi straordinari in Valtellina;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri in data 4 dicembre 1992, ed in particolare l'art. 3, comma 2, che subordina la concessione delle agevolazioni contributive e fiscali alla previa verifica di compatibilità con la vigente normativa comunitaria;

Vista la disciplina comunitaria in materia di aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese, adottata dalla Commissione CEE il 20 maggio 1992;

Ritenuta la necessità di provvedere alla integrazione di quanto disposto con il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri in data 4 dicembre 1992, con il quale è stato approvato il piano di ricostruzione e sviluppo socio-economico della Valtellina ai sensi della legge 2 maggio 1990, n. 102, al fine di assicurare la necessaria compatibilità con la vigente normativa comunitaria in materia di aiuti di Stato;

Sentita la regione Lombardia;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 29 luglio 1993;

Decreta:

Art. 1.

1. A decorrere dalla data di entrata in vigore del presente decreto, le agevolazioni contributive e fiscali in favore delle imprese, di cui alla legge 2 maggio 1990, n. 102, trovano applicazione nei termini indicati dal presente decreto.

2. Restano escluse dalla disciplina del presente decreto:

a) le imprese artigiane e quelle agricole, in relazione alle quali trovano applicazione i limiti di intervento stabiliti dalle rispettive normative comunitarie;

b) le imprese i cui impianti siano stati danneggiati o distrutti dalle avversità atmosferiche dei mesi di luglio ed agosto 1987 nonché quelle che dimostrino di aver subito, per effetto delle medesime avversità, un danno commerciale certo e documentabile ovvero sospensione dell'attività produttiva

Art. 2

1. Le agevolazioni di cui all'art 1 si applicano unicamente:

a) alle medie imprese industriali, ivi comprese quelle di trasporto a fune, con non più di 250 dipendenti e di un fatturato annuo non superiore a 20 milioni di ecu, oppure uno stato patrimoniale complessivo non superiore a 10 milioni di ecu;

b) alle piccole imprese industriali, ivi comprese quelle di trasporto a fune, con non più di 50 dipendenti ed un fatturato annuo non superiore a 5 milioni di ecu, oppure uno stato patrimoniale complessivo non superiore a 2 milioni di ecu;

c) alle medie imprese commerciali e di servizi con non più di 95 dipendenti ed un fatturato annuo non superiore a 7,5 milioni di ecu, oppure uno stato patrimoniale complessivo non superiore a 3,75 milioni di ecu;

d) alle piccole imprese commerciali e di servizi con non più di 20 dipendenti ed un fatturato annuo non superiore a 1,9 milioni di ecu, oppure uno stato patrimoniale complessivo non superiore a 0,75 milioni di ecu.

2. Le imprese di cui al comma 1 non devono comunque far capo per più di un quarto del proprio capitale sociale ad altre imprese non rispondenti ai medesimi requisiti, ad eccezione di società finanziarie pubbliche, di società a capitale di rischio o di investitori istituzionali purché non esercitino alcun potere di controllo.

Art. 3.

1. Le agevolazioni contributive e/o fiscali non possono superare complessivamente, per ciascuna impresa, in termini di equivalente sovvenzione netta i seguenti limiti:

a) per le imprese di cui all'art. 2, comma 1, lettere *a)* e *c)*, il 7,5 per cento del costo dell'investimento complessivo lordo;

b) per le imprese di cui all'art. 2, comma 1, lettere *b)* e *d)* il 15 per cento del costo dell'investimento complessivo lordo.

2. In sede di richiesta delle agevolazioni, i richiedenti devono indicare le agevolazioni di diversa natura eventualmente già richieste o ottenute, assicurando il rispetto dei limiti di cui al comma 1.

3. I limiti percentuali di cui al comma 1 non si applicano:

a) qualora le agevolazioni risultino non superiori all'importo di 50.000 ecu per ciascuna categoria di spesa in totale su un arco di tre anni;

b) qualora le agevolazioni riguardino interventi finalizzati alla difesa dell ambiente.

4. Nelle zone individuate dall'art. 9 (obiettivo 2) del regolamento CEE n. 2052/88 trovano applicazione gli specifici limiti di interventò stabiliti dalla medesima normativa comunitaria.

Art. 4.

1. I limiti individuati dal presente decreto, ai fini del riconoscimento dei benefici fiscali di cui alla legge 2 maggio 1990, n. 102, si applicano agli impianti realizzati, agli interventi di ampliamento o trasformazione effettuati o alle società costituite successivamente alla data di entrata in vigore del presente decreto.

Il presente decreto sarà trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 29 luglio 1993

Il Presidente: CIAMPI

Registro alla Corte dei conti il 18 agosto 1993
Registro n. 6 Presidenza, foglio n. 155

93A4782

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DEL TESORO

DECRETO 12 agosto 1993.

Segni caratteristici dei titoli al portatore dei buoni del Tesoro poliennali 11,50% - 1° marzo 1993/1996.

IL DIRETTORE GENERALE DEL TESORO

Visti gli articoli 3 e 16 del decreto legislativo 3 febbraio 1993, n. 29;

Visto il decreto ministeriale 22 febbraio 1993, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 76 del 1° aprile 1993, concernente l'emissione di buoni del Tesoro poliennali 11,50% - 1° marzo 1993/1996;

Ritenuta la necessità di determinare i modelli, le leggende ed i segni caratteristici dei titoli al portatore dei predetti buoni del Tesoro poliennali;

Decreta:

Art. 1.

I titoli al portatore dei buoni del Tesoro poliennali 11,50% - 1° marzo 1993/1996, emessi in forza dei provvedimenti indicati nelle premesse, sono rilasciati, in sede di emissione, nei tagli da lire cinque milioni, dieci milioni, cinquanta milioni, cento milioni, cinquecento milioni, un miliardo e dieci miliardi.

Vengono allestiti, inoltre, anche titoli da lire centomila, cinquecentomila e un milione, riservati esclusivamente ad operazioni ordinarie; essi hanno caratteristiche analoghe a quelle dei titoli degli altri tagli e le seguenti colorazioni: bruno chiaro-bruno scuro per i titoli da L. 100.000, grigio lavagna-grigio scuro per quelli da L. 500.000 e viola malva-viola scuro per quelli da L. 1.000.000.

Ciascun titolo si compone del corpo e di un foglio di sei cedole, per il pagamento degli interessi in rate semestrali.

Le sei cedole sono collocate a destra del corpo del titolo, su due colonne, numerate dal basso verso l'alto e dall'esterno verso l'interno, da quella n. 1, di scadenza 1° settembre 1993, a quella n. 6, di scadenza 1° marzo 1996.

Art. 2.

I buoni al portatore sono stampati su carta bianca con filigrana in chiaro-scuro.

La filigrana reca, nel corpo del titolo, collocata in basso, la testa della figura di Platone tratta dall'affresco di Raffaello «La Scuola di Atene», nonché due losanghe con al centro la sigla «D.P.», poste una in alto leggermente spostata verso sinistra, l'altra in basso verso destra; e, nelle cedole, la testa della figura di Aristotele dello stesso suddetto affresco. Nella carta filigranata, nel corpo del titolo e nelle cedole, è altresì inserito un filo metallico in senso verticale.

Art. 3.

Il prospetto del corpo del titolo è racchiuso da una cornice, ispirata alla parte inferiore dei fregi dell'arco trionfale dell'affresco di Raffaello di cui al precedente art. 2. Nell'angolo inferiore sinistro è posto un rosone contenuto in una formella quadrangolare.

Detta cornice è interotta, nell'angolo superiore sinistro, per contenere la riproduzione dell'autoritratto di Raffaello, conservato presso la galleria degli Uffizi di Firenze, racchiuso entro una cornice più sottile in stile dell'epoca e nell'angolo inferiore destro, per l'inserimento di una cedola-titolo, dello stesso formato delle cedole interessi, contenente gli elementi per la lettura magnetica; nel tratto superiore orizzontale della cornice, verso destra, è ricavato uno spazio rettangolare in bianco per riportarvi la prevista numerazione, destinata anch'essa a consentire la lettura magnetica a carattere CMC 7.

Lo spazio interno alla cornice è occupato da un fondino a linee sottili, ondulate e intrecciate, su cui sono stampate, dall'alto verso il basso, le seguenti leggende: «Codice 036630», su due righe, in uno spazio rettangolare racchiuso da un filo di cornice: «Repubblica Italiana (su due righe in chiaro) - Direzione Generale - del Tesoro (sempre in chiaro) - Buoni del Tesoro Poliennali 11,50% - 1° marzo 1993/1996 - Leggi 7 agosto 1982, n. 526 e 23 dicembre 1992, n. 500 e D.M. 22 febbraio 1993 - titolo al portatore - del capitale nominale di lire - (importo in lettere) - fruttante l'interesse annuo lordo di lire - (importo in lettere) - pari a nette lire - (importo in lettere

maiuscole) - per effetto della ritenuta fiscale del 12,50% di cui al D.L. 19 settembre 1986, - n. 556, convertito, con modificazioni, nella legge 17 novembre 1986, n. 759 - SERIE (segue la serie numerica) N. (segue la numerazione progressiva del titolo) - Iscritto nel Gran Libro del Debito Pubblico - con godimento dal 1° marzo 1993 - Roma, 1° marzo 1993; seguono le diciture, da sinistra a destra, «V° per la Corte dei Conti (Spanò)». «Il Dirigente Generale (Piemontese)», «Il Primo Dirigente (Marzio)». Al di sotto della leggenda «V° per la Corte dei Conti», è posto uno spazio circolare bianco privo di sottofondo, per l'apposizione del bollo a secco con l'emblema dello Stato e la leggenda circolare «Debito Pubblico della Repubblica Italiana» in una cornicetta a perline. Immediatamente al di sotto del bollo a secco, è riportato «n. 807220 di pos. (Serie IV)».

Art 4.

Nel rovescio del corpo del titolo, in un pannello ornamentale delimitato da una cornice a doppia greca tratta dall'arco trionfale dell'affresco «LA SCUOLA DI ATENE», sopraddetto, è riprodotto un particolare di tale affresco, raffigurante Aristotele e Platone con cinque figure a destra e cinque a sinistra in prospettiva. Entro il pannello sono riportate le principali norne che regolano i buoni del Tesoro poliennali 11,50% - 1° marzo 1993/1996; più in basso, al centro, l'indicazione in cifre del capitale nominale del titolo

Art. 5.

Il prospetto di ogni cedola è limitato da una cornicetta simile a quella che contorna l'autoritratto di Raffaello nel corpo del titolo, ma più sottile, interrotta, in alto, dalla leggenda «Direzione Generale del Tesoro».

Nello spazio interno alla cornice, a ridosso dei lati orizzontali della stessa, sono ricavate due fasce prive di stampa, una superiore ed una inferiore, destinate alla numerazione per lettura magnetica.

Nello spazio rimanente, su fondino uguale a quello del corpo del titolo, sono disposte, dall'alto verso il basso, le seguenti leggende: «Buoni del Tesoro poliennali - 1° marzo 1993/1996 - Leggi 7 agosto 1982, n. 526 e 23 dicembre - 1992, n. 500 e D.M. 22 febbraio 1993 - cedola al (segue la data di pagabilità) - Serie N. - di lorde lire (importo in cifre) - pari a nette lire - (importo in lettere maiuscole) - per effetto della ritenuta fiscale del 12,50% di cui al D.L. 19 settembre 1986, - n. 556, convertito, con modificazioni, nella legge 17 novembre 1986, n. 759».

Il numero cedolare è ripetuto due volte in due piccoli riquadri, privi della stampa del fondo, posti rispettivamente in alto a sinistra ed in basso a destra.

Al di sotto del numero cedolare che si trova in alto a sinistra, è riportato in cifre il tasso di interesse «11,50%», mentre in uno spazio quadrangolare in alto a destra, delimitato da un filo di cornice, sono disposte, dall'alto verso il basso, le seguenti leggende: «pagabile il - (segue la data di pagabilità della cedola) - lire - (importo in cifre) - nette».

Immediatamente al di sotto, in un ulteriore piccolo spazio rettangolare, anch'esso delimitato da un filo di cornice, è riportata la leggenda «036630», relativa al codice di identificazione del prestito.

Sulla sinistra, al di sotto della leggenda «Serie», vi è uno spazio circolare bianco, privo di sottofondo, per l'apposizione del bollino a secco con l'emblema dello Stato e la leggenda circolare «Debito Pubblico della Repubblica Italiana».

Art 6.

Il rovescio di ciascuna cedola reca un motivo ornamentale con al centro uno spazio circolare bianco nel quale spicca il numero cedolare.

Sotto tale motivo ornamentale è riportata la leggenda «B.T.P. 11.50% - 1° marzo 1993/1996».

Art. 7.

Per la stampa del prospetto e del rovescio dei titoli è stata adottata una doppia colorazione, oltreché colori diversi per ciascun taglio e precisamente:

per i titoli da L. 5.000 000: bruno seppia-bruno giallastro,

per i titoli da L. 10.000.000: verde pisello-verde oliva,

per i titoli da L. 50.000.000: giallo sole-giallo arancio,

per i titoli da L. 100.000.000: blu chiaro-blu scuro,

per i titoli da L 500.000.000: rosso chiaro-rosso violaceo;

per i titoli da L. 1.000 000.000. verde smeraldo chiaro-verde smeraldo scuro,

per i titoli da L. 10 000.000.000: viola-rosso.

Anche per le cornici del prospetto del corpo del titolo e delle cedole è stata adottata una doppia colorazione.

La carta filigranata del taglio da lire cinque milioni è colorata litograficamente in avorio antico; quella dei tagli da lire dieci milioni, cinquanta milioni, cento milioni, cinquecento milioni è colorata litograficamente in giallo molto chiaro, mentre quella dei tagli da 1 e 10 miliardi è stata resa pergamenata.

Le leggende del prospetto del titolo e delle cedole sono stampate in calcografia; la numerazione — sia araba che magnetica — la serie, le firme, la data di godimento e di rilascio ed il numero di posizione nel prospetto del corpo del titolo, nonché la serie e la numerazione nelle cedole, sono impressi tipograficamente in nero

Le leggende del rovescio del titolo e delle cedole sono stampate litograficamente in nero.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 12 agosto 1993

p. *Il direttore generale* LAGONA

93A4770

MINISTERO DELLE FINANZE

DECRETO 4 agosto 1993.

Accertamento del periodo di mancato funzionamento dell'intendenza di finanza di Palermo.

IL DIRETTORE GENERALE DEGLI AFFARI GENERALI E DEL PERSONALE

Visto il decreto-legge 21 giugno 1961, n. 498, convertito, con modificazioni, nella legge 28 luglio 1961, n. 770, recante norme per la sistemazione di talune situazioni dipendenti da mancato o irregolare funzionamento degli uffici finanziari;

Vista la legge 25 ottobre 1985, n. 592;

Vista la comunicazione dell'intendenza di finanza di Palermo dalla quale risulta che i giorni 19 e 20 luglio 1993 quel direttivo ufficio non ha funzionato affatto a causa della disinfestazione dei locali in cui ha sede la citata intendenza;

Ritenuto che la situazione come sopra verificatasi deve considerarsi evento di carattere eccezionale che ha causato il mancato funzionamento della citata intendenza di finanza e rientra, pertanto, nella previsione del richiamato decreto-legge 21 giugno 1961, n. 498, e successive modificazioni;

Decreta:

Il periodo di mancato funzionamento dell'intendenza di finanza di Palermo è accertato per i giorni 19 e 20 luglio 1993.

Il presente decreto sara pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 4 agosto 1993

Il direttore generale: DEL GIUDICE

93A4750

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

DECRETO 2 agosto 1993.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Contessa Entellina».

IL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Vista la domanda presentata dagli interessati, a termini dell'art. 6 del decreto del Presidente della Repubblica sopra citato, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di origine controllata «Contessa Entellina» corredata dal parere dell'assessorato all'agricoltura della regione Sicilia;

Visti il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini e la proposta del disciplinare di produzione del vino «Contessa Entellina» formulata dal comitato stesso e pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 54 del 6 marzo 1993;

Viste le istanze e controdeduzioni degli interessati alla proposta di disciplinare sopra citato;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Considerato che l'art. 8, comma 3, della predetta legge, concernente modalità procedurali, dispone che il riconoscimento delle denominazioni di origine e la delimitazione delle rispettive zone di produzione vengano effettuati contestualmente all'approvazione dei relativi disciplinari di produzione con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste;

Visto l'art. 32 della citata legge, concernente disposizioni transitorie;

Decreta:

Art. 1.

È riconosciuta la denominazione di origine controllata «Contessa Entellina» ed è approvato, nel testo annesso, il relativo disciplinare di produzione.

Tale denominazione è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel predetto disciplinare di produzione che entra in vigore il 1° settembre 1993.

Art. 2.

I soggetti che intendono porre in commercio il proprio prodotto a cominciare da quello proveniente dalla vendemmia 1993, con la denominazione di origine controllata «Contessa Entellina» sono tenuti ad effettuare la denuncia dei relativi terreni vitati ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164 — recante norme relative all'albo dei vigneti ed alla denuncia delle uve — entro quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Art. 3.

Limitatamente alla tipologia designabile con il solo nome della denominazione di origine controllata «Contessa Entellina» in deroga a quanto previsto nell'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione e fino a tre anni a partire dalla data di entrata in vigore del disciplinare medesimo, possono essere iscritti, a titolo transitorio, nell'albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti in cui siano presenti viti di vitigni in percentuali diverse da quelle indicate nel sopra citato art. 2 purché esse non superino del 15% il totale delle viti e dei vitigni previsti per la produzione dei citati vini.

Allo scadere del predetto periodo transitorio i vigneti di cui al precedente comma saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non

abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione, dandone comunicazione al competente ufficio dell'assessorato regionale dell'agricoltura. Il predetto ufficio, compiuti i necessari accertamenti provvederà a segnalare alla locale camera di commercio le variazioni apportate nei vigneti ai fini delle annotazioni nel rispettivo albo.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 2 agosto 1993

Il Ministro: DIANA

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Contessa Entellina»

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Contessa Entellina» è riserva ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione

Art. 2.

I vini a denominazione di origine controllata «Contessa Entellina» devono essere ottenuti dalle uve dei seguenti vitigni presenti nei vigneti, in ambito aziendale, nella proporzione appresso indicata:

Ansonica non meno del 50%.

La restante percentuale deve essere rappresentata, congiuntamente o disgiuntamente, dai vitigni Catarratto bianco lucido, Grecanico, Chardonnay, Muller Thurgau e Sauvignon; il Muller Thurgau, preso singolarmente, non può superare il 5% del totale.

I vini «Contessa Entellina», con la menzione di uno dei seguenti vitigni:

Grecanico;
Chardonnay,
Sauvignon,

devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere altri vitigni, a bacca bianca non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Palermo, fino ad un massimo del 15%

Art. 3.

Le uve destinate alla produzione dei vini «Contessa Entellina» devono provenire da vigneti coltivati all'interno dei confini territoriali del comune di Contessa Entellina in provincia di Palermo con l'esclusione dei fogli di mappa 1, limitatamente alla contrada Petraro, 33, 34, 36, 45, 46, 47.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Contessa Entellina» devono essere quelle tradizionali della zona, cioè collinari, e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da escludere ai fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti previsto dall'art. 15 della legge n. 164/1992 i terreni compatti formati da argille in quantità superiore all'80%.

Le forme di allevamento devono essere quelle generalmente usate, a spalliera semplice e/o alberello, escludendo la forma di allevamento a tendone, e comunque devono essere atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini derivati.

La densità di piante per ettaro non deve essere inferiore a 2 500 ceppi. Per i nuovi impianti la densità non dovrà essere inferiore a 3 500 ceppi per ettaro.

È vietata ogni pratica di forzatura, non e considerata tale l'irrigazione come pratica di soccorso effettuata non oltre il periodo dell'invaiatura

È consentito usare esclusivamente uve provenienti da vigneti in coltura specializzata

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini «Contessa Entellina» e «Contessa Entellina» Grecanico non deve essere superiore a q.li 120 per ettaro

Per i vini designati con la menzione dei vitigni Chardonnay e Sauvignon, la resa in uva non deve essere superiore a q li 100 per ettaro

A detto limite. anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve. purchè la produzione non superi del 20% i limiti sopra indicati

La regione Sicilia, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero dell'agricoltura e delle foreste, al comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini e alla camera di commercio industria artigianato e agricoltura competente per territorio.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino «Contessa Entellina» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5%; per quanto concerne i vini «Contessa Entellina» designati con la menzione dei vitigni, il titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere dell'11%

Art. 5

Le operazioni di vinificazione debbono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nel territorio dei comuni limitrofi alla zona di produzione delimitata.

Le operazioni di imbottigliamento dei suddetti vini sono consentite nel territorio della provincia di Palermo e delle province limitrofe alla zona di produzione, Agrigento e Trapani.

La resa delle uve in vino non deve essere superiore al 65%

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali, atte a conferire al vino le peculiari caratteristiche

È consentito l'affinamento dei vini in botti di legno

Art 6

I vini di cui all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo, debbono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Contessa Entellina»

colore: paglierino tenue, talvolta con riflessi verdognoli,
odore. delicato, fruttato, caratteristico;
sapore secco, vivace, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11%;
acidità totale minima: 5,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 15 per mille.

«Contessa Entellina» Grecanico.

colore: paglierino tenue, talvolta con riflessi verdognoli,
odore: delicato, caratteristico,
sapore: secco, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%,
acidità totale minima: 5,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 15 per mille.

«Contessa Entellina» Chardonnay

colore paglierino più o meno intenso,

odore delicato, caratteristico,

sapore asciutto, pieno, armonico,

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,5%,

acidità totale minima 5,5 per mille,

estratto secco netto minimo 15 per mille

«Contessa Entellina» Sauvignon

colore paglierino più o meno intenso,

odore delicato, caratteristico,

sapore caratteristico, armonico,

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,5%,

acidità totale minima 5,5 per mille,

estratto secco netto minimo 15 per mille.

È facoltà del Ministro dell'agricoltura e delle foreste modificare con proprio decreto i limiti minimi relativi all'acidità totale e all'estratto secco

Art 7.

Nella designazione di vini a denominazione di origine controllata «Contessa Entellina» le menzioni di vitigno debbono figurare immediatamente al di sotto dell'indicazione «denominazione di origine controllata» con caratteri le cui dimensioni non superino i due terzi di quelli usati per indicare la denominazione di origine stessa.

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Contessa Entellina», con o senza menzione di vitigno, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi fine, extra, naturale, scelto, riserva, selezionato, superiore e simili.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni C.E.E. e nazionali in materia.

È consentito altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a frazioni, aree, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

I vini di cui all'art. 1 devono riportare in etichetta l'indicazione dell annata di produzione delle uve.

Art 8.

I vini «Contessa Entellina», con o senza menzione di vitigno, quando confezionati in recipienti fino a 5 litri, debbono essere immessi al consumo in recipienti esclusivamente di vetro.

È vietato l'uso del tappo a corona

Art 9

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata «Contessa Entellina» vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992, n. 164.

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste
DIANA

93A4771

DECRETO 2 agosto 1993.

Approvazione del nuovo disciplinare di produzione del vino D.O.C. «Aglianico del Taburno» e riconoscimento del nuovo disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Aglianico del Taburno» e «Taburno».

IL MINISTRO
DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 29 ottobre 1986 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Taburno» o «Aglianico del Taburno» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dagli interessati intesa ad ottenere la modifica del disciplinare sopra citato, corredata dal parere del comitato vitivinicolo della regione Campania;

Visti il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini sulla citata istanza e la proposta di modificazione del disciplinare di produzione dei vini «Aglianico del Taburno» e «Taburno» formulala dal comitato stesso e pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 75 del 31 marzo 1993;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini:

Considerato che gli articoli 8 e 10 della predetta legge, concernenti modalità procedurali, prevedono che i disciplinari di produzione vengano approvati o modificati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste;

Visto l'art. 32 della citata legge concernente disposizioni transitorie;

Decreta:

Art. 1.

La denominazione di origine controllata dei vini «Taburno» o «Aglianico del Taburno» riconosciuta con il decreto del Presidente della Repubblica 29 ottobre 1986, è sostituita con la denominazione di origine controllata «Aglianico del Taburno» e «Taburno».

Il disciplinare di produzione dei vini «Taburno» o «Aglianico del Taburno», approvato con il citato decreto presidenziale è sostituito per intero con il testo annesso al presente decreto che entra in vigore il 1° settembre 1993.

Art. 2.

I soggetti che intendono porre in commercio a partire dalla vendemmia 1993 i vini «Aglianico del Taburno» e «Taburno», provenienti da vigneti non ancora iscritti, sono tenuti ad effettuare la denuncia dei rispettivi terreni vitati all'apposito albo dei vigneti di cui all'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, entro quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Art. 3.

Limitatamente alle tipologie dei vini «Taburno» novello, bianco, rosso e spumante, in deroga a quanto previsto nell'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione e fino a tre anni a partire dalla data di entrata in vigore del disciplinare medesimo, possono essere iscritti, a titolo transitorio, all'apposito albo i vigneti in cui siano presenti viti di vitigni in percentuali diverse da quelle indicate nel sopra citato art. 2, purché esse non superino del 15% il totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione dei citati vini.

Allo scadere del predetto periodo transitorio i vigneti di cui al precedente comma saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione, dandone comunicazione al competente ufficio dell'assessorato all'agricoltura della regione Campania. Il predetto ufficio, compiuti i necessari accertamenti, provvederà a segnalare alla locale camera di commercio le variazioni apportate nei vigneti, ai fini delle annotazioni nel rispettivo albo.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 2 agosto 1993

Il Ministro: DIANA

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Aglianico del Taburno» e «Taburno»

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Aglianico del Taburno» è riservata ai vini Aglianico rosso e rosato che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

La denominazione di origine controllata «Taburno» è riservata ai vini novello, bianco, rosso, Falanghina, Greco, Coda di volpe, Piedirosso e spumante che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

I vini «Aglianico del Taburno» e «Taburno» devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente rispettiva composizione ampelografica:

«Aglianico del Taburno» rosso e rosato

Aglianico, minimo 85%,

altri vitigni a bacca nera, non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Benevento, fino ad un massimo del 15%.

«Taburno» novello

Aglianico, minimo 85%;

altri vitigni a bacca nera, non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Benevento, fino ad un massimo del 15%.

«Taburno» bianco

Trebbiano toscano, dal 40 al 50%,

Falanghina, dal 30 al 40%;

altri vitigni a bacca bianca raccomandati o autorizzati per la provincia di Benevento, fino ad un massimo del 30%.

«Taburno» rosso

Sangiovese, dal 40 al 50%;

Aglianico, dal 30 al 40%,

altri vitigni a bacca nera, non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Benevento, fino ad un massimo del 30%.

«Taburno» Falanghina

Falanghina, minimo 85%,

altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Benevento fino ad un massimo del 15%.

«Taburno» Greco

Greco bianco, minimo 85%,

altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Benevento, fino ad un massimo del 15%.

«Taburno» Coda di volpe

Coda di volpe, minimo 85%,

altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Benevento, fino ad un massimo del 15%.

«Taburno» Piedirosso

Piedirosso, minimo 85%,

altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Benevento, fino al massimo del 15%.

«Taburno» spumante

Coda di volpe e Falanghina, congiuntamente o disgiuntamente, dal 60 al 70%;

altri vitigni a bacca bianca e nera raccomandati o autorizzati per la provincia di Benevento, fino ad un massimo del 40%.

Art. 3.

Le uve destinate alla produzione dei vini «Aglianico del Taburno» e «Taburno» devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Apollosa, Bonea, Campoli del Monte Taburno, Castelpoto, Foglianise, Montesarchio, Paupisi, Torrecuso e Ponte ed in parte il territorio dei comuni di Benevento, Cautano, Vitulano e Tocco Gaudio, tutti in provincia di Benevento.

Tale zona è così delimitata:

partendo dal confine tra i comuni di Apollosa e Benevento, segnatamente al km 256 della via Appia, ss n. 7, la linea di delimitazione segue verso nord il torrente Serretelle fino ad incrociare il fiume Calore. Segue questo per due chilometri circa fino ad incontrare la linea ferroviaria Benevento-Caserta, seguendola verso est fino ad incrociare la ss n. 88 dei due Principati, che percorre fino al confine del comune di Torrecuso a quota 248. Segue questo confine deviando ancora ad est al km 80 della stessa ss. n. 88 e prosegue sempre lungo il confine comunale verso ovest, quasi sempre sulla direttrice, fino ad incontrare il confine del comune di Ponte. Segue detto confine comunale quindi quello di Paupisi fino ad incontrare quello di Torrecuso a quota 720. Segue per un breve tratto il confine comunale di Torrecuso fino ad arrivare alla località Monte San Michele nel comune di Foglianise. Lungo lo stesso confine si arriva, poi, al torrente S. Menna, risalendo lo stesso fino alla località Madonna degli Angeli a quota 582, per un tratto di tre chilometri confinante con il comune di Vitulano. In località San Giuseppe la delimitazione prosegue lungo la strada che collega casale Fuschi di Sotto, casale Resi e casale Tammari, svoltando verso sud all'altezza di Fontana Reale e segue il torrente del Palillo fino ad incrociare il confine del comune di Cautano. Scendendo ancora verso sud attraversa la strada provinciale Vitulanese I° tronco, a quota 291, si immette nel torrente Ienca e, proseguendo ancora, arriva ad incrociare la strada comunale Luciarco a quota 282. Segue detta strada per un tratto di circa 10 chilometri fino ad incrociare il confine del comune di Campoli del Monte Taburno all'altezza della strada provinciale Vitulanese a quota 423. Arrivati a questo punto la linea di delimitazione prosegue lungo i confini di Campoli del Monte Taburno fino a quota 502 per immettersi poi sulla strada comunale Cesine del comune di Tocco Caudio, che viene percorsa per un tratto fino ad incrociare la strada provinciale Friuni, dello stesso comune. Seguendo la strada provinciale Friuni, si scende verso sud fino ad immettersi nel torrente Castagnola, proseguendo, si arriva ad incrociare la strada comunale Casino-Friuni a

quota 559. Da questo punto si scende e, percorrendo sempre il confine comunale di Campoli del Monte Taburno si arriva ad incrociare il confine comunale di Montesarchio in prossimità della località Sperata Seguendo il confine comunale di Montesarchio si incrocia quello di Bonea in località Sorgente Rivullo Da questo punto la linea di delimitazione segue il confine comunale di Bonea fino ad incrociare di nuovo quello di Montesarchio alla quota 269 nei pressi della ss. n. 7. Segue il confine comunale di Montesarchio fino ad incontrare, in località Tufara Valle, quello di Apollosa che segue fino ad incrociare il punto di partenza.

A tale delimitazione devesi aggiungere una piccola area distaccata appartenente al comune di Tocco Caudio e così delimitata:

partendo dal cimitero di Tocco Caudio e procedendo verso nord si giunge alla contrada Sala e, seguendo il confine verso est, che delimita i comuni di Cautano e Tocco Caudio, si arriva alla strada comunale Maione, percorrendola fino al torrente Tassi Detto torrente viene percorso fino alla chiesa di San Cosimo a quota 752 dove la delimitazione prosegue verso ovest fino ad incrociare il torrente Ienca percorrendolo fino al cimitero, punto da cui si era partiti.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui al precedente art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei esclusivamente i vigneti impiantati su terreni collinari e pedecollinari con orientamento adatto. Sono esclusi i vigneti di fondovalle e quelli messi a dimora su terreni particolarmente umidi.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È escluso l'allevamento a tendone.

È vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata ammessa alla produzione dei vini di cui al precedente art. 1 non deve essere superiore, rispettivamente, a quintali 100 per i vini «Aglianico del Taburno» rosso e rosato, «Taburno» novello, rosso, Greco e Piedirosso ed a quintali 120 per i vini «Taburno» bianco, Falanghina, Coda di volpe e spumante.

Ferme restando le rese massime stabilite al comma precedente, le rese per ettaro in coltura promiscua devono essere calcolate, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa di uva dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione totale non superi del 20% i limiti medesimi.

La regione Campania, con proprio decreto, di anno in anno, prima della vendemmia, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro avente diritto alla denominazione di origine inferiore a quello fissato nel presente disciplinare di produzione dandone immediata comunicazione al Ministero dell'agricoltura e delle foreste, al comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini ed alla camera di commercio di Benevento.

I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal sesto comma del presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino da tavola.

Per i vini «Aglianico del Taburno» rosso e rosato e «Taburno» novello, le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11%. Per i vini «Taburno» bianco, rosso, Falanghina, Greco, Coda di volpe e Piedirosso le stesse devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10.5%, mentre per il «Taburno» spumante devono assicurare il 10%.

Per il vino «Aglianico del Taburno» rosso, qualificabile riserva, le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,5%.

Ai fini della vinificazione della tipologia del vino «Aglianico del Taburno» rosso riserva le relative uve devono essere oggetto di specifica denuncia annuale e sui relativi registri di cantina deve essere espressamente indicata la destinazione delle uve medesime.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento ed affinamento obbligatori, di presa di spuma e di imbottigliamento devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo dei comuni di cui al precedente art. 3, anche se solo in parte compresi nella zona di produzione delle uve.

Tuttavia, il Ministero dell'agricoltura e delle foreste, su conforme parere della regione Campania e sentito il comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini, può autorizzare dette operazioni anche al di fuori della zona di cui al comma precedente, purché all'interno della provincia di Benevento e quando sia dimostrato che la vinificazione di uve provenienti dalla zona di produzione stessa sia stata effettuata tradizionalmente già prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti e comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche qualitative.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per i vini «Aglianico del Taburno» rosso, «Taburno» novello, bianco, rosso, Falanghina, Coda di volpe, Piedirosso e spumante ed al 65% per i vini «Aglianico del Taburno» rosato e «Taburno» Greco.

Il vino «Aglianico del Taburno» rosso prima dell'immissione al consumo deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di due anni a far data dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Il vino «Aglianico del Taburno» rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno tre anni, di cui almeno sei mesi in botti di legno e sei mesi in bottiglia, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Il vino «Aglianico del Taburno» rosato non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Il vino «Taburno» novello deve essere ottenuto mediante macerazione carbonica delle uve per almeno il 70% di quelle destinate alla produzione dello stesso.

Art. 6.

I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Aglianico del Taburno» rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, gradevole, persistente;

sapore: asciutto, leggermente tannico che tende al vellutato con l'invecchiamento;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.5%,

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 19 per mille.

«Aglianico del Taburno» rosato.

colore: rosa più o meno intenso;

odore: delicato, fresco, fruttato;

sapore: fresco, leggermente morbido;

titolo alclometrico volumico totale minimo: 11,5%,

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 17 per mille.

«Taburno» novello:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: caratteristico, fruttato, vinoso;

sapore: rotondo, poco tannico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 17 per mille.

«Taburno» bianco:

colore: paglierino più o meno intenso;

odore: delicato, gradevole, caratteristico;

sapore: asciutto, fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11%,
acidità totale minima. 4,5 per mille,
estratto secco netto minimo 15 per mille

«Taburno» rosso
colore rosso rubino più o meno intenso,
odore vinoso, netto,
sapore. asciutto, pieno,
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11%,
acidità totale minima 4,5 per mille,
estratto secco netto minimo· 18 per mille

«Taburno» Falanghina
colore. paglierino più o meno intenso,
odore. tipico, caratteristico;
sapore: asciutto, intenso, caratteristico,
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11%,
acidità totale minima. 5 per mille;
estratto secco netto minimo 15 per mille

«Taburno» Greco
colore paglierino più o meno intenso,
odore· caratteristico, gradevole,
sapore secco, fresco, tipico,
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11%
acidità totale minima· 4,5 per mille,
estratto secco netto minimo 15 mille

«Taburno» Coda di volpe
colore: paglierino più o meno intenso,
odore· delicato, caratteristico,
sapore asciutto, pieno, tipico,
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11%,
acidità totale minima 4,5 per mille,
estratto secco netto minimo 15 per mille

«Taburno» Piedirosso
colore. rosso rubino brillante più o meno intenso,
odore: vinoso, gradevole, caratteristico,
sapore. fruttato, asciutto,,
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11%,
acidità totale minima 5 per mille;
estratto secco netto minimo 18 per mille

«Taburno» spumante
spuma· fine e persistente,
colore· paglierino più o meno inenso,
odore fine, leggero, fruttato,
sapore: persistente, secco, elegante,
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11%,
acidità totale minima. 5 per mille,
estratto secco netto minimo 15 per mille

È facoltà del Ministro dell'agricoltura e delle foreste modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto

Il vino «Aglianico del Taburno» rosso riserva, ottenuto da uve aventi le caratteristiche di cui al precedente art. 4 e sottoposto all'invecchiamento ed affinamento obbligatori di cui al precedente art 5, all'atto dell'immissione al consumo deve possedere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 12%

Art 7

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Taburno» il nome del vitigno, ove previsto, deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per indicare la denominazione d origine

Nella designazione del vino «Aglianico del Taburno» rosso «riserva», tale specificazione aggiuntiva deve figurare in etichetta al di sotto della dicitura denominazione di origine controllata, in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione «Aglianico del Taburno» della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica

Alle denominazioni di cui all'art 1 è vietata l aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, vecchio e simili

È consentito l uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni C E E e nazionali in materia

È altresì consentito l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a unità amministrative frazioni aree, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto alle condizioni previste dai decreti ministeriali 22 aprile 1992

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Aglianico del Taburno» e «Taburno» deve sempre figurare l'annata di produzione delle uve, tuttavia tale indicazione è facoltativa per il vino «Taburno» spumante

Art 8

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con le denominazioni di origine controllata «Aglianico del Taburno» e «Taburno» vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992 n 164

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste
DIANA

93A4772

DECRETO 3 agosto 1993

Modificazione alla denominazione di origine controllata «Grave del Friuli» ed approvazione del nuovo disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli-Grave».

IL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 2 luglio 1970, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Grave del Friuli» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visti i decreti del Presidente della Repubblica 10 gennaio 1979 e 1° ottobre 1985 con i quali è stato modificato il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Grave del Friuli»;

Vista la domanda presentata dagli interessati intesa ad ottenere la modifica della denominazione di origine controllata «Grave del Friuli» in «Friuli» Grave e del relativo disciplinare di produzione, corredata dal parere del comitato vitivinicolo della regione Friuli-Venezia Giulia,

Visti il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini sulla citata istanza e la proposta del nuovo disciplinare di produzione dei vini «Friuli» Grave, formulata dal comitato stesso e pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 105 del 7 maggio 1993;

Viste le istanze e controdeduzioni degli interessati alla proposta di disciplinare sopra citata;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Considerato che gli articoli 8 e 10 della predetta legge, concernenti modalità procedurali, prevedono che i disciplinari di produzione vengano approvati o modificati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste;

Visto l'art. 32 della citata legge concernente disposizioni transitorie;

Decreta:

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Grave del Friuli» riconosciuta con il decreto del Presidente della Repubblica 2 luglio 1970 è sostituita con la denominazione di origine controllata «Friuli» Grave.

Il disciplinare di produzione dei vini «Grave del Friuli», approvato con il decreto del Presidente della Repubblica 2 luglio 1970 e modificato con i decreti del Presidente della Repubblica 10 gennaio 1979 e 1° ottobre 1985, è sostituito per intero con il testo annesso al presente decreto che entra in vigore il 1° settembre 1993.

Art. 2.

In via transitoria, fino al 31 agosto 1996, in deroga a quanto previsto dall'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione, possono continuare ad essere iscritti all'albo dei vigneti, previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i relativi vigneti conformi all'art. 2 del disciplinare di produzione di cui al decreto del Presidente della Repubblica 2 luglio 1970 e successive modificazioni.

I soggetti che intendono porre in commercio a partire dalla vendemmia 1993 i vini «Friuli» Grave, provenienti da vigneti non ancora iscritti, conformemente alle disposizioni di cui all'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare la denuncia dei rispettivi terreni vitati all'apposito albo dei vigneti entro quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Art. 3.

Limitatamente alle tipologie bianco, rosso e rosato, in deroga a quanto previsto nell'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione e fino a tre anni a partire dall'entrata in vigore del disciplinare medesimo, possono essere iscritti, a titolo transitorio, nell'albo dei vigneti previsto dall'art. 15 della legge 15 febbraio 1992, n. 164, i vigneti in cui siano presenti viti di vitigni in percentuali diverse da quelle indicate nel sopra citato art. 2, purché esse non superino del 15% il totale delle viti dei vitigni previsti per la loro produzione.

Per le tipologie designate con il nome di vitigno sono iscrivibili in via transitoria nei modi e nei termini di cui al comma precedente, i vigneti in cui siano presenti viti di vitigni in percentuale diversa da quella prevista nell'art. 2 dell'unito disciplinare, purché esse non superino del 5% il totale delle viti dei vitigni previsti per la loro produzione.

Allo scadere del predetto periodo transitorio i vigneti di cui ai precedenti comma nonché quelli di cui al primo comma del precedente art. 2 saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione, dandone comunicazione al competente ufficio dell'assessorato regionale all'agricoltura. Il predetto ufficio, compiuti i necessari accertamenti, provvederà a segnalare alle camere di commercio competenti per territorio le variazioni apportate nei vigneti, ai fini delle annotazioni nel rispettivo albo.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 3 agosto 1993

Il Ministro: DIANA

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Friuli» Grave

Art. 1

La denominazione di origine controllata «Friuli» seguita obbligatoriamente dalla specificazione «Grave» («Friuli» Grave) è riservata ai vini, dell'omonima zona di produzione di cui al successivo art. 3, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione

Art. 2.

Il vino a denominazione di origine controllata «Friuli» Grave bianco deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione varietale:

Chardonnay e/o Pinot bianco, dal 20 al 40%;

altri vitigni a bacca bianca, raccomandati o autorizzati per le province di Udine e Pordenone ad esclusione del Traminer aromatico, dal 60 all'80%.

I vini a denominazione di origine controllata «Friuli» Grave rosso, rosato e novello devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione varietale:

Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon, dal 20 al 40%;

altri vitigni a bacca rossa, raccomandati o autorizzati per le province di Udine e Pordenone, dal 60 all'80%.

La denominazione di origine controllata «Friuli» Grave seguita da una delle seguenti specificazione di vitigno:

Chardonnay,
Pinot bianco,
Pinot grigio,
Riesling renano,
Sauvignon,
Tocai friulano,
Traminer aromatico,
Verduzzo friulano,
Cabernet,
Cabernet franc,
Cabernet sauvignon,
Merlot,
Pinot nero,
Refosco dal peduncolo rosso,

è riservata ai vini ottenuti dai corrispondenti vitigni per almeno il 90%.

Possono concorrere alla produzione anche le uve di varietà di analogo colore, classificate raccomandate o autorizzate per la zona di produzione, presenti nei vigneti in misura non superiore al 10%.

La denominazione di origine controllata «Friuli» Grave con la specificazione Cabernet può essere attribuita ai vini provenienti da uve dei vitigni Cabernet franc e Cabernet sauvignon impiegati congiuntamente

Art. 3.

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione comprendente in provincia di Udine l'intero territorio comunale di: Basiliano, Bertiolo, Bicinicco, Buia, Camino al Tagliamento, Campoformido, Chiòpris-Viscone, Codroipo, Colloredo, Coseano, Dignano, Fagagna, Flaibano, Lestizza, Martignacco, Mereto di Tomba, Mortegliano, Moruzzo, Pagnacco, Pasian di Prato, Pavia d'Udine, Pozzuolo del Friuli, Pradamano, Reana del Roiale, Remanzacco, Rive d'Arcano, San Vito di Fagagna, Sedegliano, Talmassons, Tavagnacco, Treppo Grande, Udine ed in parte quello di: Artegna, Bagnaria Arsa, Bùttrio, Cassacco, Castions di Strada, Cividale, Corno di Rosazzo, Faedis, Gemona del Friuli, Gonars, Magnano in Riviera, Maiano, Manzano, Moimacco, Osoppo, Palmanova, Porpetto, Povoletto, Premariacco, Ragogna, San Daniele del Friuli, San Giovanni al Natisone, Santa Maria la Longa, Tarcento, Tricesimo, Trevignano Udinese; ed in provincia di Pordenone l'intero territorio comunale di: Arba, Arzene, Brugnera, Casarsa della Delizia, Castelnuovo del Friuli, Cordenons, Fiume Veneto, Fontanafredda, Pasiano di Pordenone, Pinzano al Tagliamento, Porcia, Pordenone, Prata di Pordenone, Roveredo in Piano, Sacile, San Giorgio della Richinvelda, San Martino al Tagliamento, San Quirino, San Vito al Tagliamento, Sequals, Spilimbergo, Vajont, Valvasone, Vivaro, Zoppola, ed in parte quello di: Aviano, Azzano Decimo, Budòia, Càneva, Cavasso Nuovo, Fanna, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Polcenigo e Travesio

Tale zona è così delimitata.

dall'innesto della linea ferroviaria Udine-Venezia con il confine fra le province di Pordenone e Treviso, la delimitazione segue prima verso ovest e poi verso nord, il confine delle province stesse finché, oltrepassato Borgo Barozzi, raggiunge la quota 279 in località Pian di Salere. Da questo punto, lasciato il confine provinciale, piega verso est, tocca la quota 311 e C. Varise, fino ad incontrare la strada che costeggia il castello di Càneva. Da qui la delimitazione sale verso nord lungo la predetta strada e per la quota 121, C. Polese, il ponte sul torrente Fontanagal, raggiunge l'incrocio (presso la Cappella) fra detta strada e la mulattiera che costeggia i vigneti di Sarone. La linea di delimitazione segue quindi tale mulattiera che aggirando a nord l'abitato di Sarone raggiunge la strada Sarone-Polcenigo toccando le quote 165, 113 e 134. Proseguendo lungo questa per Polcenigo-San Giovanni di Mezzo-Santa Lucia-Budoia-castello di Aviano-Villotta-Somprado-Pieve-Baros-Marsuro-Cortina di Giais-Selva-Malnisio, fino a Grizzo centro per deviare verso casali Rigo e proseguire lungo la linea ferroviaria Sacile-Pinzano nel tratto compreso tra la stazione di Montereale Valcellina ed il ponte sul torrente Colvera e da qui lungo la provinciale per Fratta-Fanna-Cavasso Nuovo-Meduno-rio Maggiore-Sottomonte-Toppo-Ancona Nova-Travesio (borgata Rio Secco e borgata Deana) fino al passaggio a livello ferroviario e da questo punto lungo la linea ferroviaria Sacile, Pinzano, fino ad incontrare il confine comunale di Castelnuovo del Friuli. La linea di demarcazione poi prosegue includendo tutto il comune di Castelnuovo del Friuli e quello di Pinzano al Tagliamento. Riparte poi dal ponte sul Tagliamento, lungo la strada che passa per San Pietro, San Giacomo di Ragogna, Pignano, fino al bivio di San Daniele del Friuli con la strada statale di Alemagna (s.s. n. 463). Proseguendo verso nord, la delimitazione segue questa statale, attraversa Bronzacco-San Tommaso-Comerzo-Tiveriacco-c. Coful-c. Zucchiatti-Rivoli di Osoppo-c. Cosani-Osoppo, fino al bivio Tagoba per scendere lungo la strada statale n. 13 verso i c. Londero, attraversa Lessi fino ad incontrare la ferrovia Tarvisio-Udine e lungo questa fino ad incrociare la strada statale n. 356 che percorre verso est (per giungere all'abitato di Madonna ad ovest di Tarcento. Dalla località Madonna la delimitazione segue la strada che porta alla stazione ferroviaria di Tarcento, per poi seguire la linea ferroviaria verso sud fino all'incrocio con la provinciale Tricesimo-Nimis, da cui lungo questa strada, attraverso Qualso e Qualso Nuovo, sino al ponte di Nimis sul Torre. Corre quindi verso sud lungo il corso di questo torrente fino al ponte Savorgnano, piega verso est lungo la strada che porta a Savorgnano fino ad incontrare e seguire la rotabile per m. Bognini e c. Maurino, da qui prosegue lungo la linea elettrica ad alta tensione fino ad arrivare alla cabina di trasformazione di Rubignacco (fra l'istituto orfani e c. Corgnolo). Dalla cabina di trasformazione segue la strada per casali Gallo, il macello comunale, Borgo Viola, (a sud di Cividale) e poi devia verso est per Borgo Corfù, per discendere lungo la strada statale n 356 sino al bivio Spessa Ipplis passando per Gagliano, da questo punto verso ovest lungo l'asfaltata che delimita il versante nord della zona collinare propriamente detta, sino al bivio di Azzano per piegare verso Leproso e proseguire per il ponte sul fiume Natisone verso Orsaria e quindi lungo la provinciale fino a Vicinale (casa delle Zitelle esclusa) per proseguire lungo detta provinciale fino al suo raccordo con la strada statale n. 56. La linea di delimitazione segue detta statale in direzione sud-est, fino al bivio per Manzano e per la strada che attraversa Manzano raggiunge l'asfaltata Case-Dolegnano in prossimità di c. Romano. Prosegue verso est lungo la sopraddetta asfaltata per giungere al confine provinciale Udine-Gorizia dopo aver attraversato Dolegnano, piazzale Quattro Venti e Sant'Andrat. Scende lungo detto confine provinciale fino a comprendere tutto il territorio del comune di Chiopris-Viscone. Da qui risale il Torre sino all'altezza di Trivignano Udinese (q. 45), da dove lasciato il Torre continua lungo la strada di Trevignano-Melarolo-Merlana-Santo Stefano Udinese per poi seguire verso sud la strada statale n. 352 che attraversa Santa Maria la Longa-Meretto di Capitolo-stazione ferroviaria di Palmanova fino al congiungimento con l'autostrada Palmanova-Venezia. Da qui lungo l'autostrada fino all'intersezione di questa con la strada Corgnolo-Pampaluna per poi risalire lungo quest'ultima fino al bivio di c.le Roveie e continuare verso ovest per la strada del Milione fino all'incrocio con la statale n. 353. Scende poi lungo questa per un breve tratto e piega verso la strada che conduce a Paradiso fino ad incrociare, presso il molino del Paradiso, il confine territoriale fra i comuni di Castions di Strada e Pocenia Continua lungo il confine amministrativo che limita, escludendoli, i comuni di Pocenia, Rivignano e Varmo. Attraverso il Tagliamento, la linea di demarcazione entra in provincia di Pordenone seguendo il confine amministrativo del comune di San Vito al Tagliamento (includendolo), indi, quello del comune di Fiume Veneto (includendolo) fino ad incontrare il fiume Sile all'altezza del c. Marcuz. Segue poi questo fiume verso sud fino ad intersecare il confine amministrativo del comune di Pasiano di Pordenone e lungo questo fino al confine con la provincia di Treviso. Indi risale lungo il confine fra le province di Pordenone e Treviso fino all'innesto della linea ferroviaria Udine-Venezia da cui si era partiti

Art. 4

Le condizioni ed ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui al presente disciplinare devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati in terreni prevalentemente ghiaiosi o sabbioso-argillosi, mentre sono da escludere quelli umidi, freschi o di risorgiva.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura L'irrigazione è ammessa come mezzo di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata, dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 non deve essere superiore:

a quintali 120 per Riesling renano, Sauvignon, Traminer aromatico, Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Pinot nero;

a quintali 130 per Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Tocai friulano, Verduzzo friulano, Merlot e Refosco dal peduncolo rosso

La resa ad ettaro, anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovrà essere riportata ai limiti di cui al precedente comma attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la stessa non superi del 20% i limiti medesimi.

La regione Friuli-Venezia Giulia, con proprio decreto, sentite le parti interessate, può stabilire, di anno in anno, un limite inferiore di uva per ettaro avente diritto alla denominazione di origine controllata, dandone immediata comunicazione al Ministero dell'agricoltura e delle foreste, al comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini ed alle camere di commercio competenti per territorio.

Le uve destinate alla vinificazione debbono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del.

9,5% per il Tocai friulano, 10,5% per il Tocai friulano superiore; 10% per tutti gli altri tipi; 11% per le tipologie facenti riferimento al nome di vitigno qualificate «superiore».

Art. 5

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione dei vini frizzanti, e le operazioni di invecchiamento obbligatorio, previsti dal presente disciplinare, debbono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'ambito:

dell'intero territorio delle province di Udine e Pordenone;

nei comuni di Cordignano, Orsago, Gaiarine, Portoboffole, Mansue, Meduna di Livenza e Motta di Livenza in provincia di Treviso;

nei comuni di Portogruaro, Pramaggiore e Annone Veneto in provincia di Venezia;

nel comune di Cormons in provincia di Gorizia.

Le operazioni di spumantizzazione devono essere effettuate unicamente nel territorio della regione Friuli-Venezia Giulia.

La varietà Pinot nero può essere vinificata in bianco per la elaborazione del vino spumante di cui al successivo art. 6.

La resa massima dell'uva in vino per tutti i vini a denominazione di origine controllata «Friuli» Grave non deve essere superiore al 70%.

L'eventuale eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

I vini a denominazione di origine controllata «Friuli» Grave qualificabili con la menzione «riserva», ma senza la menzione «superiore», devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

I vini a denominazione di origine controllata «Friuli» Grave di cui al precedente art. 2, possono essere affinati in recipienti di legno.

I vini «Friuli» Grave con la menzione dei vitigni Chardonnay, Pinot bianco e Verduzzo friulano, nonché il tipo rosato, possono essere elaborati e commercializzati nella tipologia frizzante.

La denominazione di origine controllata «Friuli» Grave può essere utilizzata per designare il vino spumante elaborato con mosti o vini provenienti dalle uve dei vigneti iscritti all'albo delle varietà Chardonnay o Pinot bianco o Pinot nero.

E' consentita, nelle tipologie Chardonnay e Pinot bianco, l'aggiunta di Pinot nero vinificato in bianco, fino ad un massimo del 15%, nonché delle altre uve provenienti da vitigni a bacca bianca di cui all'art. 2 nel limite massimo del 10%.

Art. 6

I vini a denominazione di origine controllata «Friuli» Grave, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Friuli Grave bianco

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, fine;
sapore: armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Friuli Grave rosso

colore: rosso rubino tendente al granato se invecchiato;
odore: intenso, fine;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Friuli Grave novello

colore: rubino;
odore: fruttato, vinoso;
sapore: sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Friuli Grave rosato

colore: rosato;
odore: fine;
sapore: asciutto, armonico, vivace nel tipo specifico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 15 per mille.

Friuli Grave Chardonnay

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: secco, armonico, vivace nel tipo specifico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Friuli Grave Pinot bianco

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: secco, armonico, vivace nel tipo specifico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Friuli Grave Pinot grigio

colore: paglierino chiaro, talvolta con riflessi ramati;
odore: caratteristico;
sapore: armonico, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Friuli Grave Riesling renano

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: leggermente aromatico;
sapore: secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Friuli Grave Sauvignon

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Friuli Grave Tocai friulano

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%, 11% per il superiore;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Friuli Grave Traminer aromatico

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: aromatico, intenso;
sapore: fine, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Friuli Grave Verduzzo friulano

colore: da paglirino chiaro a giallo dorato;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto oppure amabile o dolce nelle specifiche tipologie, vivace nel tipo specifico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Friuli Grave Cabernet

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato se invecchiato;
odore: gradevole, caratteristico, talvolta erbaceo;
sapore: armonico, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Friuli Grave Cabernet franc:

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato se invecchiato,
odore: caratteristico, erbaceo;
sapore: gradevole, fine, asciutto,
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille

Friuli Grave Cabernet sauvignon:

colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato,
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: armonico, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille

Friuli Grave Merlot:

colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato.
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore:
acidità totale minima: 4,5 per mille,
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Friuli Grave Pinot nero.

colore: rosso. rubino, tendente al granato se invecchiato,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 16 per mille.

Friuli Grave Refosco dal peduncolo rosso:

colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%, 11,5% per il superiore;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Friuli Grave spumante

spuma: fine, persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%,
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

I vini «Friuli» Grave, qualificati frizzanti (Chardonnay, Pinot bianco, Verduzzo friulano e rosato), devono essere immessi al consumo con un residuo zuccherino, espresso in grammi litro:

tra 10 e 40 per il Verduzzo friulano;
non superiore a 10 per tutti gli altri.

E' facoltà del Ministro dell'agricoltura e delle foreste modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco.

Il vino a denominazione di origine controllata «Friuli» Grave spumante può essere posto in commercio esclusivamente nei tipi extra brut e brut.

Art. 7.

In sede di designazione, la sottodenominazione «Grave» dovrà essere indicata in etichetta immediatamente al di sotto della menzione specifica tradizionale «denominazione di origine controllata» e pertanto non può essere interposta tra quest'ultima dicitura e la denominazione «Friuli».

I vini a denominazione di origine controllata «Friuli» Grave provenienti da uve che assicurino il titolo alcolometrico volumico naturale minimo previsto per il tipo specifico dal precedente art. 4 ed immessi al consumo con il titolo alcolometrico volumico totale minimo rispettivo di cui all'art. 6, possono portare in etichetta la qualificazione aggiuntiva «superiore».

Nella designazione dei vini «Friuli» Grave il nome del vitigno deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine

In sede di designazione le specificazioni di tipologia «riserva» e «superiore» devono figurare in etichetta al di sotto della dicitura «denominazione di origine controllata» e pertanto non possono essere intercalate tra quest'ultima dicitura e la denominazione di origine «Friuli» Grave. In ogni caso tali specificazioni di tipologia devono figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine «Friuli» Grave, della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.

E' vietato usare assieme alla denominazione di origine controllata «Friuli» Grave qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, selezionato, vecchio e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni C.E.E. e nazionali in materia

E' consentito, altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche, che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992

Art. 8

I vini a denominazione di origine controllata «Friuli» Grave con la menzione «riserva» debbono essere immessi al consumo in recipienti di capienza non superiore a 0,75 litri.

Sono tuttavia ammesse le bottiglie di tipo bordolese da litri 1,5 ed i recipienti di vetro di capacità superiore per particolari confezioni celebrative

Art. 9

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata «Friuli» Grave, vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992, n. 164

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste
DIANA

93A4774

DECRETO 3 agosto 1993.

Modificazione alla denominazione di origine controllata «Latisana del Friuli» ed approvazione del nuovo disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli» Latisana.

IL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 19 maggio 1975 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Latisana del Friuli» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 1° ottobre 1987 con il quale è stato modificato il disciplinare di produzione sopracitato e la rettifica allo stesso pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 103 del 4 maggio 1988;

Vista la domanda presentata dagli interessati intesa ad ottenere la modifica della denominazione e del disciplinare di produzione sopra citati corredata dal parere del comitato vitivinicolo della regione Friuli-Venezia Giulia;

Visti il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini sulla citata istanza e la proposta di modificazione del disciplinare di produzione dei vini «Friuli» Latisana formulata dal comitato stesso e pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 75 del 31 marzo 1993;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Considerato che gli articoli 8 e 10 della predetta legge, concernenti modalità procedurali, prevedono che i disciplinari di produzione vengano approvati o modificati con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste;

Visto l'art. 32 della citata legge concernente disposizioni transitorie;

Decreta:

Art. 1.

La denominazione di origine controllata dei vini «Latisana del Friuli» riconosciuta con decreto del Presidente della Repubblica 19 maggio 1975 è sostituita dalla denominazione di origine controllata «Friuli» Latisana.

Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Latisana del Friuli», approvato con il decreto del Presidente della Repubblica 19 maggio 1975 e modificato con il decreto del Presidente della Repubblica 10 ottobre 1987 così come rettificato dalla *Gazzetta Ufficiale* n. 103 del 4 maggio 1988, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto che entra in vigore il 1° settembre 1993.

Art. 2.

I soggetti che intendono porre in commercio a partire dalla vendemmia 1993 i vini «Friuli» Latisana provenienti da vigneti non ancora iscritti, conformemente alle disposizioni di cui all'annesso disciplinare, sono tenuti ad effettuare la denuncia dei rispettivi terreni vitati all'apposito albo dei vigneti entro quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Art. 3.

Limitatamente ai tipi Franconia, Malvasia istriana, Riesling renano e Pinot nero dei vini della denominazione di origine controllata «Friuli» Latisana, in deroga a quanto previsto nell'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione e fino a tre anni a partire dall'entrata in vigore del disciplinare medesimo, possono essere iscritti, a titolo transitorio, nell'albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti in cui siano presenti viti di vitigni in percentuali diverse da quelle indicate nel sopracitato art. 2, purché esse non superino del 5% il totale delle viti e dei vitigni previsti per la produzione dei detti vini.

Allo scadere del predetto periodo transitorio i vigneti di cui al precedente comma saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione alle disposizioni di cui all'art. 2 dell'unito disciplinare di produzione dandone immediata comunicazione al competente ufficio dell'assessorato regionale all'agricoltura. Il predetto ufficio, compiuti i necessari accertamenti provvederà a segnalare alla camera di commercio competente per territorio le variazioni apportate nei vigneti, ai fini delle annotazioni nel rispettivo albo.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 3 agosto 1993

Il Ministro: DIANA

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Friuli» Latisana

Art. 1.

La denominazione di origine controllata «Friuli» accompagnata obbligatoriamente dalla specificazione «Latisana» («Friuli» Latisana) è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art 2.

La denominazione «Friuli» Latisana con una delle seguenti specificazioni:

Merlot,
Cabernet franc,
Cabernet Sauvignon,
Cabernet,
Franconia,
Refosco dal peduncolo rosso,
Tocai friulano,
Pinot bianco,
Pinot grigio,
Verduzzo friulano
Traminer aromatico,
Sauvignon,
Chardonnay,
Malvasia istriana,
Riesling renano,
Pinot nero,

è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno il 90% dalle corrispondenti varietà di viti.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, in misura non superiore al 10% anche uve di corrispondente colore provenienti da vitigni non aromatici raccomandati o autorizzati per la provincia di Udine

Per la produzione del vino Cabernet possono concorrere congiuntamente o disgiuntamente le uve dei vitigni Cabernet franc e Cabernet sauvignon.

La denominazione di origine controllata «Friuli» Latisana accompagnata dalla specificazione rosato è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale.

Merlot, dal 70 all'80%;

Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Refosco nostrano e Refosco dal peduncolo rosso, da soli o congiuntamente, dal 20 al 30%.

Art. 3.

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende in tutto il territorio comunale di Varmo, Rivignano, Ronchis, Latisana, Precenicco, Palazzolo della Stella, Pocenia, Teor, Lignano Sabbiadoro ed in parte il territorio comunale di Morsano al Tagliamento, Muzzana del Turgnano e Castions di Strada.

Tale zona è così delimitata:

a sud dalla foce del Tagliamento, il limite segue verso nord il confine provinciale tra Udine e Venezia fino ad incrociare il confine tra Varmo e Morsano al Tagliamento per riprendere all'altezza di Belgrado a seguire il confine comunale di Varmo. Segue questo confine prima verso nord e poi verso est sino ad incrociare quello di Rivignano e proseguendo lungo quest'ultimo, verso est raggiunge quello di Pocenia (Rog., a Belizza). Segue il confine comunale di Pocenia in direzione est e sud fino a incontrare, in prossimità del M o del Paradiso, la strada che si immette nella strada statale n. 353 in prossimità del km 10, procede verso sud lungo quest'ultima fino all'incrocio, nelle vicinanze di Muzzana del Turgnano con la strada statale della Venezia Giulia (n. 14). Dal punto di incrocio prende la strada per San Gervasio fino alla strada ferrata e lungo questa procede verso ovest raggiungendo il confine comunale di Palazzolo della Stella, segue quest'ultimo verso sud sino ad incrociare, in prossimità del C. Sterpo del Moro, il confine di Precenicco. Segue il confine costiero di tale comune e quelli di Latisana e di Lignano Sabbiadoro e, superato Porto Lignano prosegue lungo la costa verso ovest fino alla foce del fiume Tagliamento da dove è iniziata la delimitazione.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione all'albo previsto dall'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, unicamente i vigneti ubicati in terreni di natura prevalentemente sabbioso-argillosa, mentre sono da escludere quelli siti in terreni umidi o freschi di risorgiva.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

È vietata ogni pratica di forzatura, mentre è ammessa l'irrigazione soltanto come mezzo di soccorso.

La resa massima di uva per la produzione dei vini «Friuli» Latisana non deve essere superiore, per ettaro di coltura specializzata, a quintali 130 per il Tocai friulano, il Pinot bianco, il Verduzzo friulano, lo Chardonnay, il Merlot, il Refosco dal peduncolo rosso ed a quintali 120 per il Pinot grigio, il Traminer aromatico, il Sauvignon, il Cabernet franc, il Cabernet sauvignon, la Malvasia istriana, il Riesling renano, il Franconia ed il Pinot nero.

Fermi restando i limiti massimi sopra riportati, la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalle viti.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.

La regione Friuli-Venezia Giulia con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno, prima della vendemmia tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro avente diritto alla D.O.C. inferiore a quelli fissati dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero dell'agricoltura e delle foreste ed al comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini «Friuli Latisana» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di almeno il 10% per tutte le varietà e dell' 11% per i tipi qualificati superiore e riserva.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona delimitata nel precedente art. 3. Tuttavia tenendo conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'intero territorio della regione.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini.

Qualora la resa uva vino superi il limite sopra riportato la eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Per la trasformazione delle uve destinate alla produzione del vino «Friuli» Latisana rosato deve attuarsi una spremitura soffice delle uve; con un breve periodo di macerazione delle vinacce, al fine di assicurare al vino la dovuta tonalità di colore.

I vini «Friuli» Latisana, nella varietà Chardonnay, Pinot bianco, Verduzzo friulano, Malvasia istriana, Pinot nero e rosato possono essere elaborati e commercializzati come vino frizzante la cui anidride carbonica sia ottenuta esclusivamente da fermentazione naturale in recipiente chiuso.

Tali vini devono essere presentati al consumo finale con residuo zuccherino, espresso in grammi litro:

a) compreso fra 10 e 40 per il Verduzzo friulano;

b) non superiore a 10 per le altre qualità.

E' consentito elaborare i vini «Friuli» Latisana nella tipologia novello, se rossi o rosati.

E' consentita la produzione di vino spumante bianco di qualità prodotto in una regione determinata denominato «Friuli» Latisana a condizione:

a) che la cuvée sia ottenuta da uvaggio o taglio di uve, mosti o vini derivati dalle varietà Chardonnay e o Pinot bianco e o Pinot nero, nonché delle altre uve bianche di cui all'art. 2 nel limite massimo del 10%;

b) che il titolo alcolometrico volumico naturale minimo della cuvée non sia inferiore al 9%;

c) che sia posto in commercio nei tipi extra brut o demi sec.

Art. 6.

I vini a denominazione di origine controllata «Friuli» Latisana all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Rosato:

colore: rosso;
odore: vinoso;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 15 per mille.

Merlot:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, morbido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Cabernet franc:

colore: rosso rubino intenso;
odore: tipico, erbaceo;
sapore: caratteristico, leggermente erbaceo, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Pinot bianco:

colore: da paglierino chiaro a giallo dorato;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: morbido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Pinot grigio:

colore: giallo dorato, talvolta ramato;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
acidità totale minima: 3 per mille;
estratto secco netto minimo: 15 per mille.

Verduzzo friulano.

colore: giallo dorato;
odore: vinoso, caratteristico,
sapore: lievemente tannico, pieno, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%,
acidità totale minima: 3 per mille;
estratto secco netto minimo: 15 per mille

Traminer aromatico:

colore: paglierino chiaro;
odore: tipico, caratteristico;
sapore: lievemente tannico, pieno, delicato,
titolo alcolometrico volumico totale minimo. 10,5%,
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 15 per mille

Chardonnay.

colore: paglierino chiaro, talvolta con sfumature verdognole;
odore: caratteristico;
sapore: secco, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%,
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille

Malvasia istriana:

colore. paglierino, talvolta con riflessi verdognoli;
odore: gradevole;
sapore: asciutto, delicato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%,
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Cabernet sauvignon:

colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi grigi,
odore: caratteristico, gradevole, intenso;
sapore: tipico, fine, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%,
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Cabernet:

colore: rosso rubino intenso;
odore. erbaceo, gradevole, intenso;
sapore: caratteristico, leggermente erbaceo, fine;
titolo alcolometrico totale minimo: 10,5%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Refosco dal peduncolo rosso.

colore: rosso rubino, con riflessi violacei;
odore: erbaceo, gradevole, intenso;
sapore: caratteristico, leggermente erbaceo, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%.
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Franconia:

colore. rosso rubino intenso,
odore: vinoso, armonico;
sapore: asciutto, leggermente fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Pinot nero:

colore: rosso rubino non molto intenso,
odore. caratteristico;
sapore: asciutto, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille

Tocai friulano:

colore: paglierino, chiaro, talvolta tendende al citrino,
odore: delicato, gradevole, caratteristico;
sapore: armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Riesling renano

colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico, gradevole.
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,5%.
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille

Sauvignon:

colore: paglierino chiaro,
odore: secco, armonico;
sapore: tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%,
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

Il vino spumante «Friuli» Latisana senza altra qualificazione aggiuntiva, ottenuto con mosti o vini rispondenti alle condizioni stabilite dal presente disciplinare, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore. paglierino chiaro, brillante.
odore: fruttato;
sapore: sapido, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo. 10,5%,
acidità totale minima: 5 per mille;
estratto secco netto minimo: 14 per mille.

E' facoltà del Ministro dell'agricoltura e delle foreste modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto

Art. 7

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Friuli» Latisana è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra fine, scelto, selezionato, vecchio e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni C.E.E e nazionali in materia.

E' consentito, altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche, che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree, zone, e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dai decreti ministeriali 22 aprile 1992.

La denominazione di origine controllata «Friuli - Latisana» di norma deve essere stampata in etichetta nella medesima riga.

E' tuttavia consentito che, rispetto al nome geografico «Friuli», l'indicazione «Latisana» sia riportata immediatamente al di sotto della menzione specifica tradizionale «denominazione di origine controllata», pertanto non può essere interposta tra quest'ultima dicitura e la denominazione «Friuli».

Nella designazione dei vini «Friuli» Latisana il nome del vitigno deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori di quelli utilizzati per la denominazione di origine.

Per i vini «Friuli» Latisana posti in commercio come frizzanti e spumanti deve essere dichiarata la loro natura merceologica

L'indicazione dell'annata di raccolta delle uve:

a) è obbligatoria: per i vini designati come superiore, riserva o novello;

b) è facoltativa: per i vini di cui al presente disciplinare diversi da quelli indicati alla lettera *a)*.

I vini a denominazione di origine controllata «Friuli Latisana« con nome di vitigno di cui all'art. 2 possono essere presentati e designati con la menzione superiore a condizione che il titolo alcolometrico minimo naturale delle uve alla produzione e dei vini al consumo sia almeno dell'1% superiore ai limiti minimi stabiliti dal presente disciplinare per le corrispondenti varietà.

I vini rossi con nome di vitigno, ottenuti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale dell' 11% e che all'atto dell'immissione al consumo abbiano un titolo alcolometrico volumico

totale minimo almeno dell' 1% superiore ai limiti minimi stabiliti dal presente disciplinare per i corrispondenti vini, possono essere designati e presentati con la menzione «riserva», qualora siano stati invecchiati per almeno due anni, in contenitori di legno o altri materiali, a decorre dall'11 novembre dell'annata di vendemmia

In sede di designazione le specificazioni di tipologia «superiore» e «riserva» devono figurare in etichetta al di sotto della dicitura «denominazione di origine controllata» e pertanto non possono essere intercalate tra quest'ultima dicitura e la denominazione «Friuli» Latisana. In ogni caso tali specificazioni di tipologia devono figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine «Friuli» Latisana, della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.

I vini della denominazione di origine controllata «Friuli» Latisana, limitatamente alle qualità rosato ed ai vini rossi di cui all'art 2, possono essere designati e presentati con il termine novello, purchè la vinificazione, l'estrazione dalla cantina e la commercializzazione rispondano a quanto prescritto dalle vigenti disposizioni in materia.

Art 8

Le tipologie contraddistinte dalla menzione riserva debbono essere presentate al consumo diretto in recipienti di capienza non superiore a 750 ml.

Sono tuttavia ammesse le bottiglie bordolesi da litri 1,5 nonche recipienti di vetro di capienza maggiore per particolari confezioni.

Art 9

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata «Friuli Latisana», vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992, n 164.

Il Ministro dell'agricoltura e delle foreste
DIANA

93A4775

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI

Istituzione di un'ambasciata d'Italia in Asmara (Eritrea)

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

(Omissis)

EMANA

il seguente decreto

Articolo unico

È istituita in Asmara (Eritrea), a decorrere dal 25 maggio 1993, una ambasciata d'Italia.

Il presente decreto, che verrà trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione, sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Dato a Roma, addì 2 giugno 1993

SCÀLFARO

CIAMPI, *Presidente del Consiglio dei Ministri*
ANDREATTA, *Ministro degli affari esteri*
BARUCCI, *Ministro del tesoro*

Registrato alla Corte dei conti il 20 luglio 1993
Registro n. 8 Esteri, foglio n 200

93A4752

MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE

Approvazione della deliberazione dell'Ente nazionale di assistenza magistrale con la quale l'Ente stesso ha optato per l'iscrizione obbligatoria di tutto il personale dipendente alle prestazioni assicurate dalla Cassa pensioni dipendenti enti locali.

Con decreto 22 aprile 1993 del Ministro della pubblica istruzione, di concerto con il Ministro del tesoro e il Ministro del lavoro e della previdenza sociale, è stata approvata la delibera n. 97 del 26 febbraio 1992 con la quale l'Ente nazionale di assistenza magistrale ha optato per l'iscrizione obbligatoria di tutto il personale dipendente alle prestazioni assicurate dalla Cassa pensioni dipendenti enti locali, nonché per l'autorizzazione all'iscrizione facoltativa, alla stessa Cassa, per il personale in servizio alla data di approvazione del decreto stesso.

93A4766

MINISTERO DEL TESORO

Cambi giornalieri del 26 agosto 1993 adottabili dalle sole amministrazioni statali per le anticipazioni al Portafoglio dello Stato.

Cambi giornalieri adottabili dalle sole amministrazioni statali per le anticipazioni al Portafoglio dello Stato ai sensi dell'art. 1 della legge 3 marzo 1951, n. 193, limitatamente al periodo di sospensione delle quotazioni presso le borse valori italiane disposta ai sensi dell'art. 18 del decreto del Presidente della Repubblica 31 marzo 1988, n 148, pubblicato nel suppl. ord alla *Gazzetta Ufficiale* n. 108 del 10 maggio 1988:

Cambi del giorno 26 agosto 1993

Dollaro USA	1596,85
ECU	1810,83
Marco tedesco	949,49
Franco francese	272,29
Lira sterlina	2373,24
Fiorino olandese	845,12
Franco belga	44,661
Peseta spagnola	11,770
Corona danese	231,03
Lira irlandese	2222,82
Dracma greca	6,752
Escudo portoghese	9,307
Dollaro canadese	1216,74
Yen giapponese	15,205
Franco svizzero	1078,95
Scellino austriaco	134,90
Corona norvegese	218,33
Corona svedese	194,51
Marco finlandese	273,32
Dollaro australiano	1073,88

93A4845

ISTITUTO NAZIONALE DI STATISTICA

Indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, relativo al mese di luglio 1993, che si pubblica ai sensi dell'art. 81 della legge 27 luglio 1978, n. 392, sulla disciplina delle locazioni di immobili urbani.

1) Fatto uguale a 100 l'indice del mese di giugno 1978, l'indice del mese di giugno 1979 è risultato pari a 114,7 (centoquattordicivirgolasette);

Fatto uguale a 100 l'indice del mese di giugno 1978, l'indice del mese di giugno 1980 è risultato pari a 138,4 (centotrentottovirgolaquattro),

Fatto uguale a 100 l'indice del mese di giugno 1978, l'indice del mese di giugno 1981 è risultato pari a 166,9 (centosessantaseivirgolanove);

Fatto uguale a 100 l'indice del mese di giugno 1978, l'indice del mese di giugno 1982 è risultato pari a 192,3 (centonovantaduevirgolatre).

Fatto uguale a 100 l'indice del mese di giugno 1978, l'indice del mese di giugno 1983 è risultato pari a 222,9 (duecentoventiduevirgolanove).

Fatto uguale a 100 l'indice del mese di giugno 1978, l'indice del mese di giugno 1984 è risultato pari a 247,8 (duecentoquarantasettevirgolaotto),

Fatto uguale a 100 l'indice del mese di giugno 1978, l'indice del mese di giugno 1985 è risultato pari a 269,4 (duecentosessantanovevirgolaquattro),

Fatto uguale a 100 l'indice del mese di giugno 1978, l'indice del mese di giugno 1986 è risultato pari a 286,3 (duecentottantaseivirgolatre).

Fatto uguale a 100 l'indice del mese di giugno 1978, l'indice del mese di giugno 1987 è risultato pari a 298,1 (duecentonovantottovirgolauno).

Fatto uguale a 100 l'indice del mese di giugno 1978, l'indice del mese di giugno 1988 è risultato pari a 312,7 (trecentododicivirgolasette),

Fatto uguale a 100 l'indice del mese di giugno 1978, l'indice del mese di giugno 1989 è risultato pari a 334,5 (trecentotrentaquattrovirgolacinque),

Fatto uguale a 100 l'indice del mese di giugno 1978, l'indice del mese di giugno 1990 è risultato pari a 353,2 (trecentocinquatatrevirgoladue).

Fatto uguale a 100 l'indice del mese di giugno 1978, l'indice del mese di giugno 1991 è risultato pari a 377,7 (trecentosettantasettevirgolasette).

Fatto uguale a 100 l'indice del mese di giugno 1978, l'indice del mese di giugno 1992 è risultato pari a 398,4 (trecentonovantottovirgolaquattro),

Fatto uguale a 100 l'indice del mese di giugno 1978, l'indice del mese di giugno 1993 è risultato pari a 415,2 (quattrocentoquindicivirgoladue)

Ai sensi dell'art 1 della legge 25 luglio 1984, n 377, per gli immobili adibiti ad uso di abitazione, l'aggiornamento del canone di locazione di cui all'art 24 della legge n. 392/78, relativo al 1984, non si applica, pertanto, la variazione percentuale dell'indice dal giugno 1978 al giugno 1993, agli effetti predetti, risulta pari a più 273,4.

2) La variazione percentuale dell'indice del mese di luglio 1993 rispetto a luglio 1992 risulta pari a più 4,4 (quattrovirgolaquattro).

3) La variazione percentuale dell'indice del mese di luglio 1993 rispetto a luglio 1991 risulta pari a più 10,2 (diecivirgoladue)

93A4793

REGIONE FRIULI-VENEZIA GIULIA

Liquidazione coatta amministrativa della «Coop.va Majanese di lavoro - Soc. coop. a r.l.», in Majano

Con deliberazione del 13 luglio 1993, n 3835, la giunta regionale ha disposto la liquidazione coatta amministrativa, ai sensi dell'art 2540 del codice civile, della «Coop.va Majanese di lavoro - Soc coop a r l », con sede in Majano, costituita il 5 ottobre 1914 per rogito notaio dott. Giacomo Asquini di S. Daniele del Friuli, ed ha nominato commissario liquidatore il dott Dino Fabris di Udine

93A4753

REGIONE TOSCANA

Autorizzazione alla vendita dell'acqua minerale Generosa in contenitori di Pet «Lighter», «Melinar B 90», «Vivypak» e «Caripak».

Si comunica che, con deliberazione della giunta regionale Toscana n. 6610 del 20 luglio 1993, esecutiva ai sensi di legge, la Generosa G Martelli di Brogi Anna Cristina e Brogi Sabrina e C. S.a.s. con sede nel comune di S. Miniato (Pisa), via Fonti n 2, è stata autorizzata a confezionare e vendere per uso di bevanda l'acqua minerale naturale «Generosa» in contenitori di Pet della capacità: 200, 250, 500, 750, 1000, 1500 e 2000 ml nei tipi «come sgorga dalla sorgente» e «addizionata di anidride carbonica»

Per il confezionamento di tale acqua è consentito l'uso del materiale Pet (polietilentereftalato).

«Melinar B 90» prodotto dalla ICI (Inghilterra),

«Vivypak» prodotto dalla Montefibre (Italia) e dalla Inca International (Italia),

«Lighter» prodotto dalla Inca International (Italia),

«Caripak» prodotto dalla Shell (Italia)

La stessa società è stata autorizzata a confezionare e vendere per uso di bevanda l'acqua minerale naturale Generosa in

a) bottiglie prodotte dalla I L.P S.n.c (Genova) e dalla Nuova Sirma S p a (Parma), partendo dal materiale Pet «Melinar B 90» di cui al precedente punto 2). Quelle prodotte dalla I L P S n c sono contrassegnate riportando il marchio I L P. - A - nel sottobaga sia per le bottiglie che per le preforme, quelle prodotte dalla Nuova Sirma S p.a sono contrassegnate riportando il marchio da 1I a 10I nella parte inferiore del corpo bottiglia,

b) bottiglie prodotte dalla Nuova Sirma S p a (Parma) e dalla Fanini Fain S r l (Ancona), partendo dal materiale Pet «Vivypak» di cui al precedente punto 2) Quelle prodotte dalla Nuova Sirma S p a sono contrassegnate riportando il marchio da 1M a 10M nella parte inferiore del corpo bottiglia, quelle prodotte dalla Fanini Fain S r l recano nella parte inferiore/laterale il marchio «M» insieme al numero che identifica su quale linea è stata prodotta la bottiglia.

c) bottiglie prodotte dalla Nuova Sirma S p a (Parma) e dalla Europa 92 S r l (Teramo), partendo dal materiale Pet «Lighter» di cui al precedente punto 2) Quelle prodotte dalla Nuova Sirma sono contrassegnate riportando il marchio da 1N a 10N nella parte inferiore del corpo bottiglia; quelle prodotte dall'Europa 92 S r l recano nel sttobaga il contrassegno EU 1 - 48,

d) bottiglie prodotte dalla Nuova Sirma S.p a (Parma), partendo dal materiale «Caripak» di cui al precedente punto 2), che saranno identificate col marchio da 1E a 10E posto nella parte inferiore del corpo bottiglia

I contenitori di Pet saranno chiusi con capsule a vite, e dovranno essere contrassegnati con etichette conformi a quanto prescritto dall'art. 11 del decreto legislativo n 105 del 25 gennaio 1992

L'autorizzazione di cui alla delibera G R T. del 19 luglio 1993 è stata concessa alla società richiedente per il periodo di 36 (trentasei) mesi, a partire dalla data di notifica della sopracitata delibera, ed il rinnovo dell'autorizzazione stessa è subordinato all'esito favorevole dei controlli di laboratorio di seguito specificati.

La società richiedente dovrà presentare entro venti giorni dalla data di inizio del confezionamento e della commercializzazione dell'acqua minerale «Generosa» in contenitori di Pet «Lighter», «Melinar B 90», «Vivypak» e «Caripak» successivamente con frequenza all'incirca quadrimestrale, certificati di analisi effettuate per la determinazione di:

a) migrazione globale e migrazione dei coloranti su numero uno contenitore vuoto per ciascuna capacità, tenuto a contatto con acqua distillata per dieci giorni a quaranta gradi centigradi; tali certificati dovranno contenere il giudizio sulla conformità dei campioni esaminati alle norme vigenti;

b) migrazione dei coloranti nell'acqua minerale e controllo dell'eventuale migrazione nell'acqua minerale di sostanze provenienti dal contenitore, in particolare di glicole etilenico libero, dimetiltereftalato e acetaldeide rilevati per via gascromatografica su numero uno contenitori per ciascuna capacità, tenuto pieno di acqua minerale per dieci giorni a quaranta gradi centigradi; per i contenitori di Pet «Lighter» dovrà essere determinata la migrazione dell'acido tereftalico anziché quella del dimetiltereftalato;tali campioni dovranno essere costituiti in parte da acqua minerale piatta ed in parte da acqua minerale addizionata di anidride carbonica.

Tali rilevamenti analitici saranno fatti eseguire, a cura del richiedente al quale farà carico l'onere finanziario relativo, dai laboratori degli istituti universitari della Toscana o dei servizi multizonali di prevenzione delle Unità sanitarie locali toscane e dagli altri laboratori di cui al D.C.G 7 novembre 1939; i campioni dovranno essere prelevati all'incirca quadrimestralmente dal personale dell'U.S.L. competente per territorio, eventualmente con la collaborazione del personale del laboratorio incaricato delle analisi, secondo le disposizioni di legge vigente; il personale dell'U.S.L. che redige i verbali di prelevamento dei campioni è incaricato di verbalizzare anche le motivazioni dei campionamenti non effettuati in ordine alla capacità dei contenitori autorizzati, ai materiali di Pet autorizzati, ai contenitori di acqua piatta o addizionata di anidride carbonica.

La società richiedente è tenuta a comunicare alla giunta regionale e per essa al dipartimento ambiente - servizio ambiente, della regione Toscana, la data dell'inizio del confezionamento e della commercializzazione dell'acqua minerale «Generosa» nei contenitori di Pet «Lighter», «Melinar B 90», «Vivypak» e «Caripak», nonché a trasmettere immediatamente una copia dei verbali concernenti i prelevamenti dei campioni suddetti e successivamente, nei termini stabiliti, i certificati delle analisi precedentemente specificati; tale confezionamento sarà effettuato nei locali dello stabilimento esistente in San Miniato (Pisa) già autorizzato per la produzione e la vendita, per uso di bevanda, dell'acqua minerale «Generosa» nei contenitori di vetro.

L'autorizzazione di cui alla delibera della G.R.T. del 19 luglio 1993 potrà essere revocata o sospesa qualora non siano ottemperate le prescrizioni ivi contenute.

93A4754

FRANCESCO NIGRO, *direttore*

FRANCESCO NOCITA, *redattore*
ALFONSO ANDRIANI, *vice redattore*

Roma - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO

LIBRERIE DEPOSITARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE

ABRUZZO

◇ **CHIETI**
Libreria PIROLA MAGGIOLI
di De Luca
Via A. Herio, 21

◇ **PESCARA**
Libreria COSTANTINI
Corso V. Emanuele, 146
Libreria dell'UNIVERSITÀ
di Lidia Cornacchia
Via Galilei, angolo via Gramsci

BASILICATA

◇ **MATERA**
Cartolibreria
Eredi ditta MONTEMURRO NICOLA
Via delle Beccherie, 69

◇ **POTENZA**
Ed. Libr. PAGGI DORA ROSA
Via Pretoria

CALABRIA

◇ **CATANZARO**
Libreria G. MAURO
Corso Mazzini, 89

◇ **COSENZA**
Libreria DOMUS
Via Monte Santo

◇ **PALMI (Reggio Calabria)**
Libreria BARONE PASQUALE
Via Roma, 31

◇ **REGGIO CALABRIA**
Libreria PIROLA MAGGIOLI
di Fiorelli E.
Via Buozzi, 23

◇ **SOVERATO (Catanzaro)**
Rivendita generi Monopolio
LEOPOLDO MICO
Corso Umberto, 144

CAMPANIA

◇ **ANGRI (Salerno)**
Libreria AMATO ANTONIO
Via dei Goti, 4

◇ **AVELLINO**
Libreria CESA
Via G. Nappi, 47

◇ **BENEVENTO**
Libreria MASONE NICOLA
Viale dei Rettori, 71

◇ **CASERTA**
Libreria CROCE
Piazza Dante

◇ **CAVA DEI TIRRENI (Salerno)**
Libreria RONDINELLA
Corso Umberto I, 253

◇ **FORIO D'ISCHIA (Napoli)**
Libreria MATTERA

◇ **NOCERA INFERIORE (Salerno)**
Libreria CRISCUOLO
Traversa Nobile ang. via S. Matteo, 51

◇ **SALERNO**
Libreria ATHENA S.a.s.
Piazza S. Francesco, 66

EMILIA-ROMAGNA

◇ **ARGENTA (Ferrara)**
C.S.P. - Centro Servizi Polivalente S.r.l.
Via Matteotti, 36/B

◇ **FORLÌ**
Libreria CAPPELLI
Corso della Repubblica, 54
Libreria MODERNA
Corso A. Diaz, 2/F

◇ **MODENA**
Libreria LA GOLIARDICA
Via Emilia Centro, 210

◇ **PARMA**
Libreria FIACCADORI
Via al Duomo

◇ **PIACENZA**
Tip. DEL MAINO
Via IV Novembre, 160

◇ **REGGIO EMILIA**
Cartolibreria MODERNA - S.c. a r.l.
Via Farini, 1/M

◇ **RIMINI (Forlì)**
Libreria DEL PROFESSIONISTA
di Giorgi Egidio
Via XXII Giugno, 3

FRIULI-VENEZIA GIULIA

◇ **GORIZIA**
Libreria ANTONINI
Via Mazzini, 16

◇ **PORDENONE**
Libreria MINERVA
Piazza XX Settembre

◇ **TRIESTE**
Libreria ITALO SVEVO
Corso Italia, 9/F
Libreria TERGESTE S.a.s.
Piazza della Borsa, 15

◇ **UDINE**
Cartolibreria UNIVERSITAS
Via Pracchiuso, 19
Libreria BENEDETTI
Via Mercatovecchio, 13
Libreria TARANTOLA
Via V. Veneto, 20

LAZIO

◇ **APRILIA (Latina)**
Ed. BATTAGLIA GIORGIA
Via Mascagni

◇ **FROSINONE**
Cartolibreria LE MUSE
Via Marittima, 15

◇ **LATINA**
Libreria LA FORENSE
Via dello Statuto, 28/30

◇ **LAVINIO (Roma)**
Edicola di CIANFANELLI A. & C.
Piazza del Consorzio, 7

◇ **RIETI**
Libreria CENTRALE
Piazza V. Emanuele, 8

◇ **ROMA**
Libreria DEI CONGRESSI
Viale Civiltà del Lavoro, 124
L.E.G. - Libreria Economico Giuridico
Via Santa Maria Maggiore, 121
Cartolibreria ONORATI AUGUSTO
Via Raffaele Garofalo, 33
Libreria GABRIELE MARIA GRAZIA
c/o Chiosco Pretura di Roma
Piazzale Clodio

◇ **SORA (Frosinone)**
Libreria DI MICCO UMBERTO
Via E. Zincone, 28

◇ **TIVOLI (Roma)**
Cartolibreria MANNELLI
di Rosarita Sabatini
Viale Mannelli, 10

◇ **TUSCANIA (Viterbo)**
Cartolibreria MANCINI DUILIO
Viale Trieste

◇ **VITERBO**
Libreria "AR" di Massi Rossana e C.
Palazzo Uffici Finanziari
Località Pietrarè

LIGURIA

◇ **IMPERIA**
Libreria ORLICH
Via Amendola, 25

◇ **LA SPEZIA**
Libreria CENTRALE
Via Colli, 5

◇ **SAVONA**
Libreria IL LEGGIO
Via Montenotte, 36/R

LOMBARDIA

◇ **ARESE (Milano)**
Cartolibreria GRAN PARADISO
Via Valera, 23

◇ **BERGAMO**
Libreria LORENZELLI
Viale Papa Giovanni XXIII, 74

◇ **BRESCIA**
Libreria QUERINIANA
Via Trieste, 13

◇ **COMO**
Libreria NANI
Via Cairoli, 14

◇ **CREMONA**
Libreria DEL CONVEGNO
Corso Campi, 72

◇ **MANTOVA**
Libreria ADAMO DI PELLEGRINI
di M. Di Pellegrini e D. Ebbi S.n.c.
Corso Umberto I, 32

◇ **PAVIA**
GARZANTI Libreria internazionale
Palazzo Università
Libreria TICINUM
Corso Mazzini, 2/C

◇ **SONDRIO**
Libreria ALESSO
Via dei Caimi, 14

◇ **VARESE**
Libreria PIROLA
Via Albuzzi, 8
Libreria PONTIGGIA e C.
Corso Moro, 3

MARCHE

◇ **ANCONA**
Libreria FOGOLA
Piazza Cavour, 4/5

◇ **ASCOLI PICENO**
Libreria MASSIMI
Corso V. Emanuele, 23
Libreria PROPERI
Corso Mazzini, 188

◇ **MACERATA**
Libreria SANTUCCI ROSINA
Piazza Annessione, 1
Libreria TOMASSETTI
Corso della Repubblica, 11

◇ **PESARO**
LA TECNOGRAFICA
di Mattioli Giuseppe
Via Mameli, 80/82

MOLISE

◇ **CAMPOBASSO**
Libreria DI.E.M.
Via Capriglione, 42-44

◇ **ISERNIA**
Libreria PATRIARCA
Corso Garibaldi, 115

PIEMONTE

◇ **ALESSANDRIA**
Libreria BERTOLOTTI
Corso Roma, 122
Libreria BOFFI
Via dei Martiri, 31

◇ **ALBA (Cuneo)**
Casa Editrice ICAP
Via Vittorio Emanuele, 19

◇ **ASTI**
Libreria BORELLI TRE RE
Corso Alfieri, 364

◇ **BIELLA (Vercelli)**
Libreria GIOVANNACCI
Via Italia, 6

◇ **CUNEO**
Casa Editrice ICAP
Piazza D. Galimberti, 10

◇ **TORINO**
Casa Editrice ICAP
Via Monte di Pietà, 20

PUGLIA

◇ **ALTAMURA (Bari)**
JOLLY CART di Lorusso A. & C.
Corso V. Emanuele, 65

◇ **BARI**
Libreria FRATELLI LATERZA
Via Crisanzio, 16

◇ **BRINDISI**
Libreria PIAZZO
Piazza Vittoria, 4

◇ **CORATO (Bari)**
Libreria GIUSEPPE GALISE
Piazza G. Matteotti, 9

◇ **FOGGIA**
Libreria PATIERNO
Portici Via Dante, 21

◇ **LECCE**
Libreria MILELLA
di Lecce Spazio Vivo
Via M. Di Pietro, 28

◇ **MANFREDONIA (Foggia)**
IL PAPIRO - Rivendita giornali
Corso Manfredi, 126

◇ **TARANTO**
Libreria FUMAROLA
Corso Italia, 229

SARDEGNA

◇ **ALGHERO (Sassari)**
Libreria LOBRANO
Via Sassari, 65

◇ **CAGLIARI**
Libreria DESSÌ
Corso V. Emanuele, 30/32

◇ **NUORO**
Libreria DELLE PROFESSIONI
Via Manzoni, 45/47

◇ **ORISTANO**
Libreria SANNA GIUSEPPE
Via del Ricovero, 70

◇ **SASSARI**
MESSAGGERIE SARDE
Piazza Castello, 10

SICILIA

◇ **CALTANISSETTA**
Libreria SCIASCIA
Corso Umberto I, 36

◇ **CATANIA**
ENRICO ARLIA
Rappresentanze editoriali
Via V. Emanuele, 62
Libreria GARGIULO
Via F. Riso, 56/58
Libreria LA PAGLIA
Via Etnea, 393/395

◇ **ENNA**
Libreria BUSCEMI G. B.
Piazza V. Emanuele

◇ **FAVARA (Agrigento)**
Cartolibreria MILIOTO ANTONINO
Via Roma, 60

◇ **MESSINA**
Libreria PIROLA
Corso Cavour, 47

◇ **PALERMO**
Libreria FLACCOVIO DARIO
Via Ausonia, 70/74
Libreria FLACCOVIO LICAF
Piazza Don Bosco, 3
Libreria FLACCOVIO S.F.
Piazza V. E. Orlando, 15/16

◇ **RAGUSA**
Libreria E. GIGLIO
Via IV Novembre, 39

◇ **SIRACUSA**
Libreria CASA DEL LIBRO
Via Maestranza, 22

◇ **TRAPANI**
Libreria LO BUE
Via Cassio Cortese, 8

TOSCANA

◇ **AREZZO**
Libreria PELLEGRINI
Via Cavour, 42

◇ **FIRENZE**
Libreria MARZOCCO
Via de' Martelli, 22 R

◇ **GROSSETO**
Libreria SIGNORELLI
Corso Carducci, 9

◇ **LIVORNO**
Libreria AMEDEO NUOVA
di Quilici Irma & C. S.n.c.
Corso Amedeo, 23/27

◇ **LUCCA**
Editrice BARONI
di De Mori Rosa s.a.s.
Via S. Paolino, 45/47
Libreria Prof.le SESTANTE
Via Montanara, 9

◇ **MASSA**
GESTIONE LIBRERIE
Piazza Garibaldi, 8

◇ **PISA**
Libreria VALLERINI
Via dei Mille, 13

◇ **PISTOIA**
Libreria TURELLI
Via Macallè, 37

◇ **SIENA**
Libreria TICCI
Via delle Terme, 5/7

TRENTINO-ALTO ADIGE

◇ **BOLZANO**
Libreria EUROPA
Corso Italia, 6

◇ **TRENTO**
Libreria DISERTORI
Via Diaz, 11

UMBRIA

◇ **FOLIGNO (Perugia)**
Libreria LUNA di Verri e Bibi s.n.c.
Via Gramsci, 41

◇ **PERUGIA**
Libreria SIMONELLI
Corso Vannucci, 82

◇ **TERNI**
Libreria ALTEROCCA
Corso Tacito, 29

VENETO

◇ **PADOVA**
Libreria DRAGHI - RANDI
Via Cavour, 17

◇ **ROVIGO**
Libreria PAVANELLO
Piazza V. Emanuele, 2

◇ **TREVISO**
Libreria CANOVA
Via Calmaggiore, 31

◇ **VENEZIA**
Libreria GOLDONI
San Marco 4742/43
Calle dei Fabri

◇ **VERONA**
Libreria GHELFI & BARBATO
Via Mazzini, 21
Libreria GIURIDICA
Via della Costa, 5

◇ **VICENZA**
Libreria GALLA
Corso A. Palladio, 41/43

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni ufficiali sono in vendita al pubblico:
- **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in ROMA, piazza G. Verdi, 10;**
- **presso le Concessionarie speciali di:**
BARI, Libreria Laterza S.p.a., via Sparano, 134 - BOLOGNA, Libreria Ceruti, piazza dei Tribunali, 5/F - FIRENZE, Libreria Pirola (Etruria S.a.s.), via Cavour, 46/r - GENOVA, Libreria Baldaro, via XII Ottobre, 172/r - MILANO, Libreria concessionaria «Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato» S.r.l., Galleria Vittorio Emanuele, 3 - NAPOLI, Libreria Italiana, via Chiaia, 5 - PALERMO, Libreria Flaccovio SF, via Ruggero Settimo, 37 - ROMA, Libreria Il Tritone, via del Tritone, 61/A - TORINO, Cartiere Miliani Fabriano - S.p.a., via Cavour, 17;
- **presso le Librerie depositarie indicate nella pagina precedente.**

Le richieste per corrispondenza devono essere inviate all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Direzione Marketing e Commerciale - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 Roma, versando l'importo, maggiorato delle spese di spedizione, a mezzo del c/c postale n. 387001. Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono in Roma (Ufficio inserzioni - Piazza G. Verdi, 10). Le suddette librerie concessionarie speciali possono accettare solamente gli avvisi consegnati a mano e accompagnati dal relativo importo.

PREZZI E CONDIZIONI DI ABBONAMENTO - 1993

Gli abbonamenti annuali hanno decorrenza dal 1° gennaio al 31 dicembre 1993
i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno 1993 e dal 1° luglio al 31 dicembre 1993

ALLA PARTE PRIMA - LEGISLATIVA

Ogni tipo di abbonamento comprende gli indici mensili

Tipo A - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari:

- annuale	**L. 345.000**
- semestrale	**L. 188.000**

Tipo B - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte costituzionale:

- annuale	**L. 63.000**
- semestrale	**L. 44.000**

Tipo C - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti delle Comunità europee:

- annuale	**L. 193.000**
- semestrale	**L. 105.000**

Tipo D - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata alle leggi ed ai regolamenti regionali:

- annuale	**L. 63.000**
- semestrale	**L. 44.000**

Tipo E - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:

- annuale	**L. 193.000**
- semestrale	**L. 105.000**

Tipo F - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:

- annuale	**L. 664.000**
- semestrale	**L. 366.000**

Integrando il versamento relativo al tipo di abbonamento della Gazzetta Ufficiale, *parte prima, prescelto con la somma di* **L. 98.000,** *si avrà diritto a ricevere l'Indice repertorio annuale cronologico per materie 1993.*

Prezzo di vendita di un fascicolo della *serie generale*	**L. 1.300**
Prezzo di vendita di un fascicolo delle *serie speciali I, II* e *III*, ogni 16 pagine o frazione	**L. 1.300**
Prezzo di vendita di un fascicolo della *IV serie speciale «Concorsi ed esami»*	**L. 2.550**
Prezzo di vendita di un fascicolo *indici mensili*, ogni 16 pagine o frazione	**L. 1.300**
Supplementi ordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	**L. 1.400**
Supplementi straordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	**L. 1.400**

Supplemento straordinario «Bollettino delle estrazioni»

Abbonamento annuale	**L. 120.000**
Prezzo di vendita di un fascicolo ogni 16 pagine o frazione	**L. 1.400**

Supplemento straordinario «Conto riassuntivo del Tesoro»

Abbonamento annuale	**L. 78.000**
Prezzo di vendita di un fascicolo	**L. 7.350**

Gazzetta Ufficiale su MICROFICHES - 1993
(Serie generale - Supplementi ordinari - Serie speciali)

Abbonamento annuo mediante 52 spedizioni settimanali raccomandate	**L. 1.300.000**
Vendita singola: per ogni microfiches fino a 96 pagine cadauna	**L. 1.500**
per ogni 96 pagine successive	**L. 1.500**
Spese per imballaggio e spedizione raccomandata	**L. 4.000**

N.B. — Le microfiches sono disponibili dal 1° gennaio 1983. — Per l'estero i suddetti prezzi sono aumentati del 30%

ALLA PARTE SECONDA - INSERZIONI

Abbonamento annuale	**L. 325.000**
Abbonamento semestrale	**L. 198.000**
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	**L. 1.450**

I prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, per l'estero, nonché quelli di vendita dei fascicoli delle annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, sono raddoppiati.

L'importo degli abbonamenti deve essere versato sul c/c postale n. 387001 intestato all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. L'invio dei fascicoli disguidati, che devono essere richiesti all'Amministrazione entro 30 giorni dalla data di pubblicazione, è subordinato alla trasmissione di una fascetta del relativo abbonamento.

Per informazioni o prenotazioni rivolgersi all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 ROMA
abbonamenti ☎ (06) 85082149/85082221 - vendita pubblicazioni ☎ (06) 85082150/85082276 - inserzioni ☎ (06) 85082145/85082189